MANUEL D'UTILISATION ET INSTALLATION

Brio 3

Espresso
Instant

FR Français



DOC. NO. **H 259F 00**
EDITION 1 2005 - 09

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 40.000.000 i. v.
Reg. Imp. Bergamo, Cod. Fisc. e Part. IVA: 03138870161
R.E.A. Bergamo n. 352618
Cod. ISO: IT 03138870161

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien
98/37/CE, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE , 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **98/37/CE**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy
VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979

IQNet

Fabio Roversi
President of IQNet

CISQ

Gianrenzo Prati
President of CISQ

IQNet partners*:
AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* Nemko Certification *Norway* NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB Certification *Singapore* QMI *Canada* RR *Russia* SAI Global *Australia* SFS *Finland* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland* SRAC *Romania* TEST St Petersburg *Russia*
IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI, QMI and SAI Global
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

---

CSQ eco
www.imq.it

CERTIFICATO N.
CERTIFICATE N. **9191.ZAV2**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS OPERATED BY

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI
SITES

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per distribuzione automatica e ristorazione
Electronic/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE *FIRST ISSUE*	EMISSIONE CORRENTE *CURRENT ISSUE*
1997-12-19	2005-07-11

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management Systems within three years according to IMQ rules

SINCERT

CISQ is a member of IQNet
www.iqnet-certification.com

IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certification in the world. IQNet is composed of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies

FEDERAZIONE CISQ
www.cisq.com

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION

Cette documentation fait partie intégrante de l'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de transfert de propriété de l'appareil pour que d'autres usagers puissent le consulter.

Avant de procéder à l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

Ce manuel s'articule autour de trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations ordinaires de chargement et de nettoyage à effectuer dans des endroits de l'appareil accessibles en utilisant uniquement la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.
Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.
Le **troisième chapitre** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes hygiéniques.

IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit.
La plaquette est la seule reconnue par le constructeur en tant qu'identification de l'appareil et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à :

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.
Il est possible de soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure, du côté clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

Par contre, il faut absolument éviter de :

- renverser le distributeur ;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre ;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales ;
- soulever le distributeur avec des élingues ou des cordes ;
- secouer le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0° et 40 °C.
Il est très important de ne pas superposer plusieurs appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

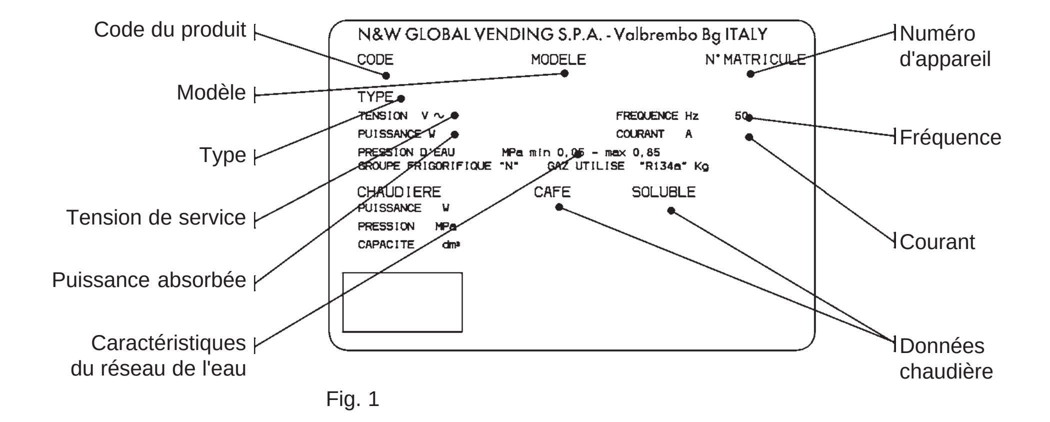


Fig. 1

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.
Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...).
Le distributeur doit être installé près d'un mur. Laisser 4 cm au moins entre le mur et l'arrière de l'appareil pour la ventilation.
Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation.

Important!!

L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, a lieu par l'arrière.
Il convient donc de prévoir la possibilité de faire pivoter l'appareil sur lui-même afin de pouvoir démonter la face arrière.

Mise en place sur meuble

L'appareil peut être installé sur table ou un autre support approprié (hauteur conseillée: 800 mm).
Il est préconisé d'utiliser le meuble spécial, où on peut loger la cuve des liquides résiduels, le kit d'autoalimentation en eau et, si l'eau est très dure, l'adoucisseur.

NOTICE D'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, formé professionnellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité des dommages éventuels à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

L'intégrité de l'appareil ainsi que le respect des normes des installations correspondantes seront vérifiés une fois par an par un personnel qualifié.

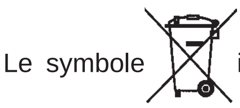
Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect des lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement.

NOTICE D'EMPLOI

L'observance des règles qui suivent aidera à mieux respecter l'environnement :

- pour le nettoyage del l'appareil n'utiliser que de produits biodégradables ;
- les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage et de l'appareil doivent être mis au rebut de manière appropriée ;
- la mise hors circuit de l'appareil pendant les moments d'inactivité assure un économie d'énergie considérable.

NOTICE POUR LA DEMOLITION

Le symbole  indique que l'appareil ne peut être éliminé en tant que déchet commun mais selon ce qui est prévu par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales relatives, afin de ne pas porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine.
Pour une bonne élimination de l'appareil, contactez le point de vente qui vous l'a vendu ou adressez-vous à notre SAV.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	760 mm
Hauteur (panneau supérieur soulevé)	1030 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	585 mm
Encombrement (porte ouverte)	1000 mm
Poids	65 Kg

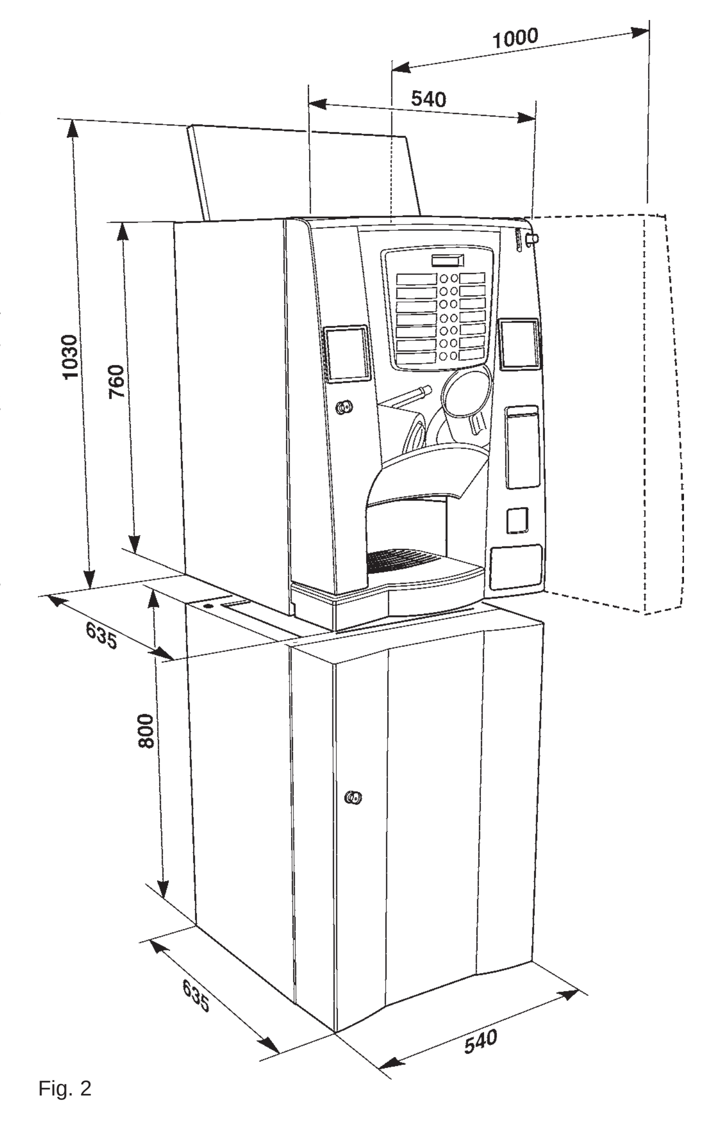


Fig. 2

Tension d'alimentation	V~	230
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	1300

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm avec une autonomie de 300 gobelets environ.

SYSTÈME DE PAIEMENT

Du point de vue électrique l'appareil est fourni déjà prêt pour le montage de systèmes ayant un protocole Executive, BDV ou MDB ainsi que le montage de validateurs à 24 Vdc. En plus du logement pour le monnayeur il sont prévus les espaces pour le montage (option) des systèmes de paiement les plus répandus.

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents programmables pour chaque sélection ; le réglage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

CAISSE À MONNAIE

En plastique. Couvercle et serrure disponibles comme accessoires.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 0.05 et 0.85 Mpa (0.5 - 8.5 bar).
Le logiciel de l'appareil est déjà programmé pour contrôler l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option).

REGLAGES POSSIBLES

Espresso: Granulométrie; dose volumétriques de café et eau
Instant: Doses temporisées de café, solubles et eau.

Température

Réglable via logiciel.

AUTORISATIONS

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- position du groupe café
- bac de récupération des eaux usées vide
- température de service atteinte
- positions des becs de distribution mobiles

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air-break"
- électrovanne anti-débordement
- flotteur trop-plein bac de récupération des eaux usées
- contrôle de court-circuit/découpure sondes de chaudières
- protection temporisée pour :
  - pompe
  - motoréducteur groupe de café
  - distribution café
  - moulin
  - moteur échange colonne gobelets
- protection thermique pour :
  - motodoseurs
  - motoréducteur groupe de café
  - électroaimant déclenchement café
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin
- protection par fusible :
  - transformateur d'alimentation platine et monnayeur (primaire et secondaire)

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

Café en grains	1.8	Kg
Café Instant	1.2	Kg
Chocolat	1.5	Kg
Lait	0.8	Kg
Thé soluble	2.0	Kg
Palettes	255	N.
Gobelets	300	N.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température et l'aération du local où l'appareil est installé, la température de l'eau en entrée, la température dans la chaudière etc.
En effectuant la mesure avec une température ambiante de 22°C on a mesuré les consommations d'énergie suivantes :

Boisson pour 30 distributions	0,864 l
Température moyenne boisson	80,1 ° C
Consommation	
Réalisation température	33,78 Wh
Pour 24 h de stand-by	1528,51 Wh
Pour 30 distributions /heure	166,84 Wh

La consommation d'énergie calculée d'après les données moyennes susmentionnées ne doit se considérer qu'à titre indicatif.

SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Quelques modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.
La serrure est livrée avec une clé couleur argent, avec combinaison standard, à employer pendant l'utilisation normale (ouverture/fermeture.
On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure.
Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison standard et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.
Sur demande, on peut fournir des jeux de clés de changement et d'usage normal avec des combinaisons différentes.
En plus, vous pouvez demander des jeux de clés d'usage (argentées) ultérieurement différentes en indiquant la combinaison estampillée sur les clés.
En principe, on ne doit utiliser que la clé argentée (utilisation normale), tandis que la clé dorée de changement de la combinaison pourra être conservée en tant que clé de réserve.

On doit absolument éviter d'utiliser la clé de changement pour l'ouverture, car elle pourrait endommager la serrure de manière irréparable.

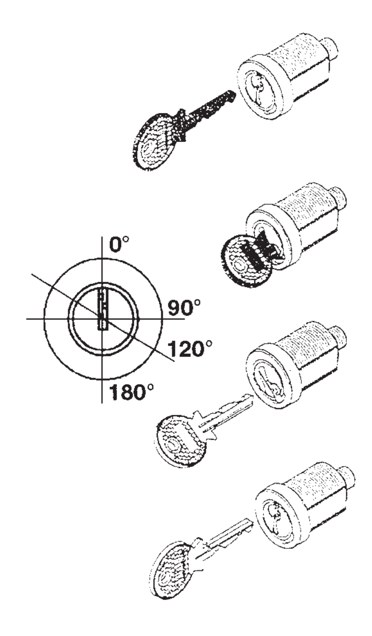
Pour changer la combinaison :

- ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation ;
- lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure en utilisant un vaporisateur ;
- introduire la clé de changement (noire) courante et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°) ;
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée) ;
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés avec la vieille combinaison ne pourront plus être utilisées pour la nouvelle combinaison.


Fig. 3



ACCESSOIRES

L'appareil permet d'installer une vaste gamme d'accessoires pour en étendre les fonctions:
Les kits additionnels sont accompagnés par notices d'installation et d'essai qui doivent être suivies strictement afin de garantir la sécurité de l'appareil.

Le montage et les opérations d'essai qui suivent ne doivent être prises en charge que par du personnel qualifié, formé professionellement au maniement de cet appareil soit du point de vu de la sécurité électrique soit en ce qui concerne les normes d'hygiène.

Chapitre 1
CHARGEMENT ET NETTOYAGE

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...).

INTERRUPTEURS DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil pour consentir les opérations, décrites dans la suite, de chargement et nettoyage ordinaire en sécurité totale.

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension, NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.

NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.
Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'inobservance des instructions qui precedent ou provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

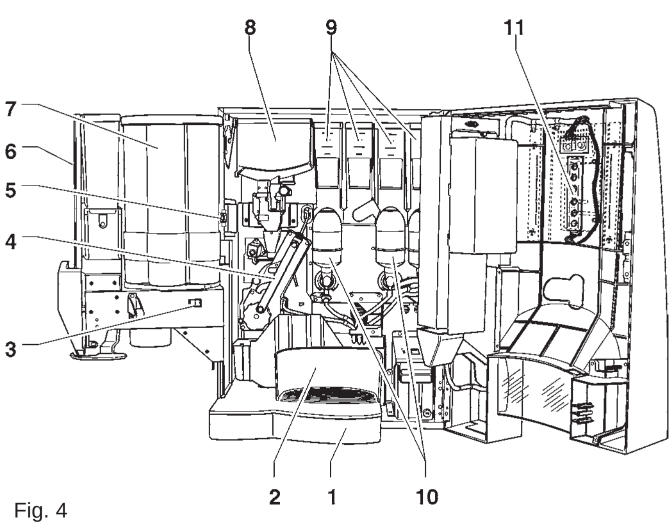


Fig. 4

1 - Cuvette fonds liquides
2 - Compartiment distribution
3 - Interrupteur déclenchement gobelet
4 - Groupe infusion café
5 - Interrupteur de porte
6 - Dispositif de mise en colonne palettes
7 - Dispositif de mise en colonne gobelets
8 - Récipient du café
9 - Récipient à solubles
10 - Mixers de produits solubles
11 - Boutons de service

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS OUVERTS (Ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent être affectés uniquement à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- infusion de produits tels que café ou thé ;
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés ensuite.

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 5).
Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation.

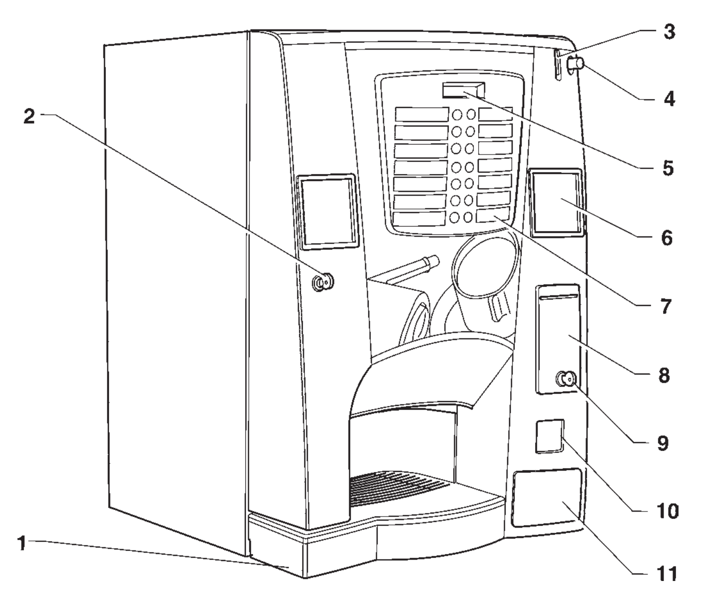


Fig. 5

1 - Cuvette fonds liquides
2 - Serrure
3 - Introduction de monnaies
4 - Touche récupération monnaies
5 - Afficheur alphanumérique
6 - Espaces pour étiquettes instructions
7 - Menu de sélections possibles
8 - Prédisposition validateur frontal ou étiquettes
9 - Clé Free vend - Jug facilities
10 - Récupération de monnaies
11 - Prédisposition système de paiement ou étiquettes

A l'intérieur de l'appareil, sur le côté droit du compartiment monnayeur il se trouvent placés le poussoir de Programmation qui donne l'accès aux fonctions machine et le poussoir de lavage des mixers.

BRUIT

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente et pondérée est inférieur à 70 dB.

CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois (distributeur de gobelets complètement vide) procéder comme il suit :

- couper la tension de l'appareil ;
- tourner la console vers l'extérieur en forçant la résistance de l'aimant de fixation ;
- enlever le couvercle du container des gobelets ;
- charger les colonnes de gobelets sauf celle correspondante au trou de distribution ;
- mettre l'appareil sous tension et la colonne pleine se placera automatiquement sur le trou de distribution ;
- charger la colonne vide ;
- déclencher un ou plusieurs gobelets à l'aide du poussoir spécial et remettre le couvercle.

La console du distributeur de gobelets possède une rotule double qui améliore l'accessibilité au distributeur de gobelets, notamment lorsque l'appareil est installé en batterie.

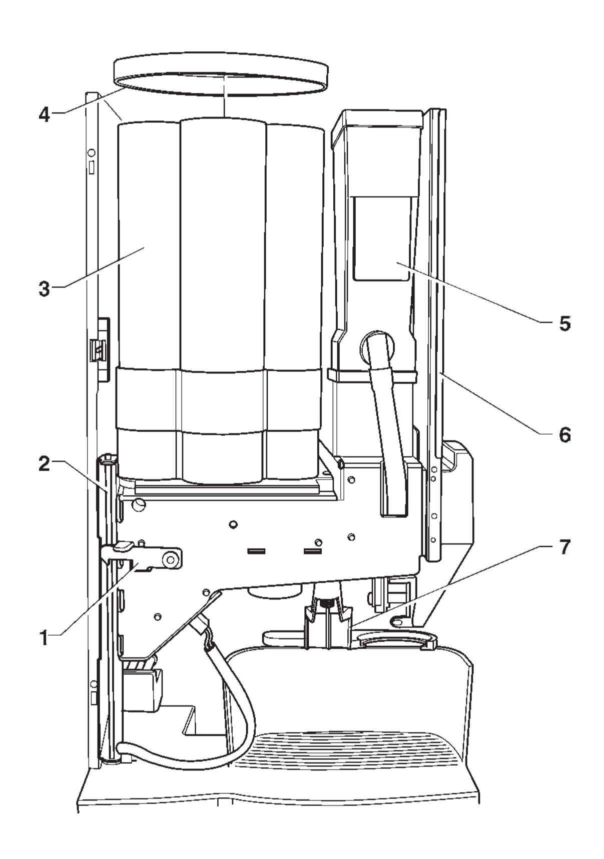


Fig. 6

1 - Levier déblocage console
2 - Articulation console
3 - Dispositif de mise en colonne gobelets
4 - Couvercle
5 - Récipient du sucre
6 - Dispositif de mise en colonne palettes
7 - Bras mise en mouvement gobelet

CHARGEMENT DU CAFE

Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que le registre de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 7).

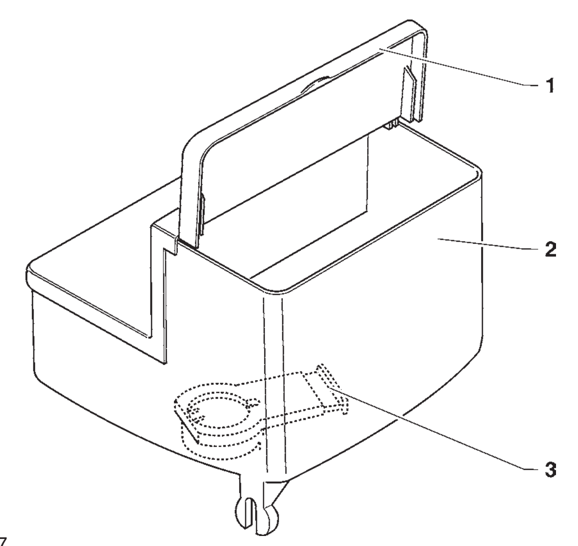


Fig. 7



1 - Couvercle
2 - Récipient du café
3 - Registre

CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES

Chaque récipient porte une étiquette autocollante indiquant les caractéristiques du produit correspondant.
Après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres. S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

Au moment de l'installation, et puis toutes les semaines, ou bien plus fréquemment par rapport à la fréquence d'emploi de l'appareil ainsi qu'à la qualité de l'eau en entrée, les mixers et les conduits de distribution des boissons solubles doivent être faits objet d'une désinfection soigneuse, garantissant ainsi une parfaite hygiène des produits distribués.
Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- tubes et bec de distribution ;
- distributeur du sucre ;
- compartiment de distribution.
- enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 8) ;

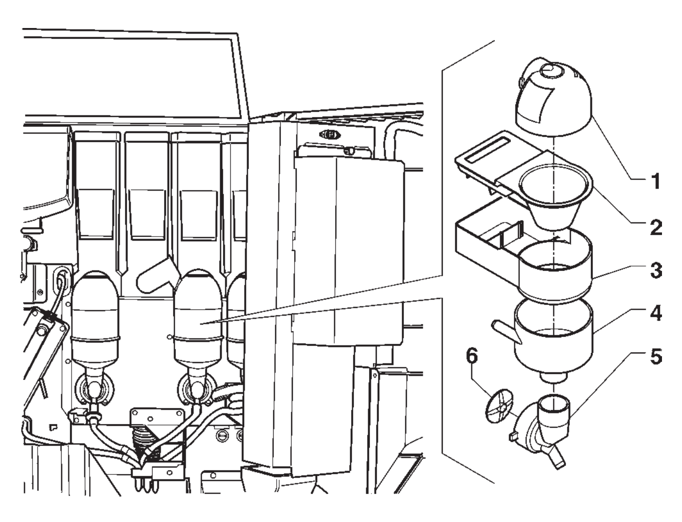
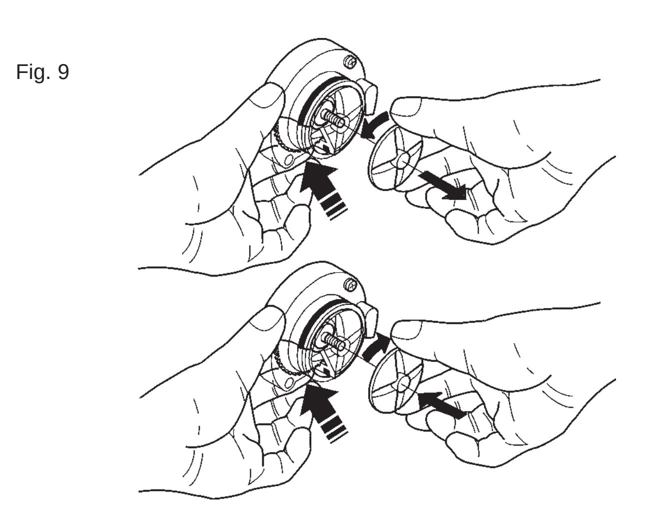


Fig. 8

1 - Convoyeur de poudres
2 - Entonnoir poudres
3 - Tiroir dépôt poudres
4 - Entonnoir eau
5 - Convoyeur mixer
6 - Hélice mixer

- pour dévisser les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer ;

Fig. 9



- laver toutes les pièces avec un produit détergent (suivre le dosage indiqué par le producteur), tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires.

La désinfection s'effectue avec des produits désinfectants.

- plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution désinfectante, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ ;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau ;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

Après remontage des pièces, il faudra quand même :

- entrer en mode "Chargeur" avant d'effectuer le lavage des mixers (voir paragraphe correspondant) et verser quelques gouttes de solution désinfectante dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé.

NETTOYAGE DU RESERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (OPTION)

Les appareils qui utilisent le réservoir d'eau placé dans le meuble demandent que l'assainissement du réservoir soit effectué au moins une fois par semaine à l'aide des mêmes produits détergents utilisés pour les mixers.

NETTOYAGE CUVETTES MARCS

Les cuvettes de récolte des marcs et du compartiment de distribution peuvent facilement être retirées pour en permettre le vidage et le nettoyage.
L'extraction de la cuvette de récolte des marcs ne peut être effectuée que lorsque la porte est ouverte ; la cuvette du compartiment de distribution peut également être retirée lorsque la porte est fermée.
Pour extraire la cuvette du compartiment de distribution, la soulever légèrement et la tirer vers soi en la déplaçant vers la droite pour faire en sorte que sa queue sorte de la zone du portillon.

L'insertion des chevilles, logées à l'intérieur de la cuvette du compartiment de distribution, dans leur logement empêche toute extraction lorsque la porte est fermée.
Pour des raisons de sécurité, lorsqu'on enlève les cuvettes, des interrupteurs spécifiques coupent le courant et signalent au logiciel de contrôle l'absence de la cuvette.

NETTOYAGE DU BRAS TRANSLATEUR DE GOBELET

Périodiquement, il est nécessaire de nettoyer le bras translateur en le démontant de l'appareil. Pour effectuer le démontage, dévisser complètement la vis moletée de fixation (voir fig. 11).
Lors du remontage, veiller à repositionner correctement la rondelle-entretoise.

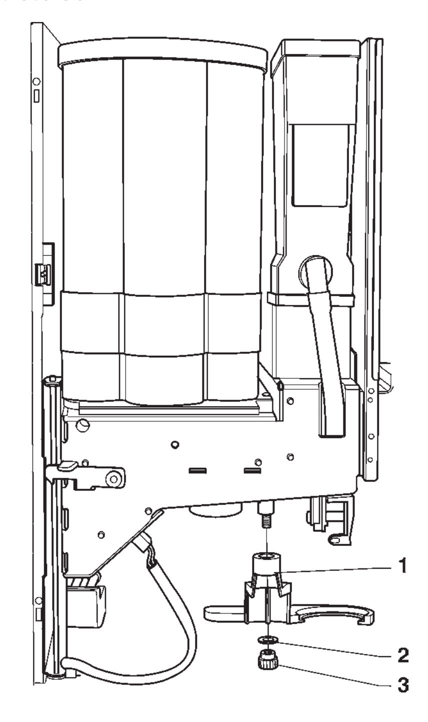


Fig. 10

1 - Bacinella vano erogazione
2 - Logements chevilles
3 - Chevilles anti-extraction
4 - Bacinella fondi caffè
5 - Interruttore presenza bacinella
6 - Code cuvette

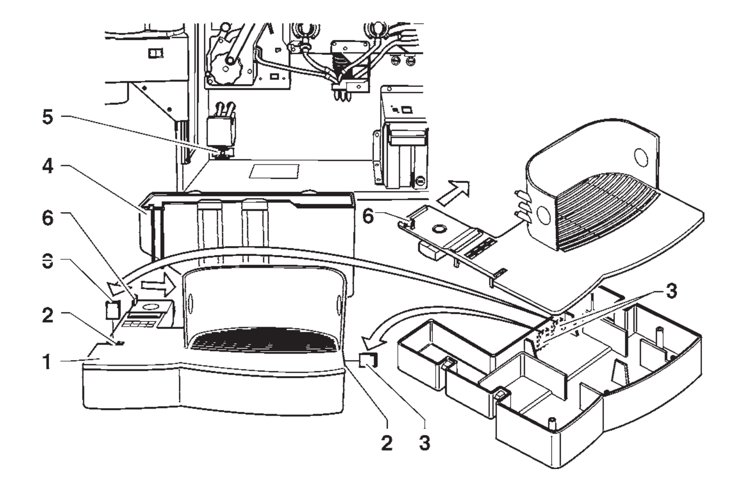


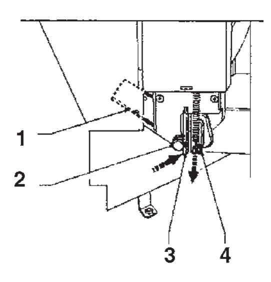
Fig. 11

1 - Bras de translation gobelet
2 - Rondelle d'entretoisement
3 - Molette de fixation

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE

Pour les modèles équipés de système de distribution direct du sucre dans le gobelet, il faudra périodiquement nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 12) de la manière suivante :

- décrocher le ressort de rappel ;
- soulever le levier élastique pour dégager le pivot ;
- sortir le pivot avec le bec de distribution ;
- rincer et sécher soigneusement ;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.



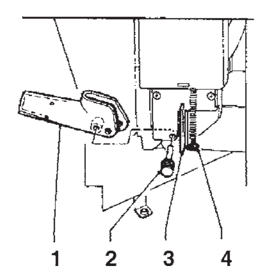


Fig. 12

1 - Bec de distribution du sucre
2 - Pivot
3 - Levier élastique
4 - Ressort de rappel

NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'entonnoir café.

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates d'échéance des produits, il faut :

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les produits désinfectants utilisés pour les mixers ;
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu’à ce que le vide soit signalé ;
- vider complètement l’air-break et la chaudière, en desserrant le collier sur le tube correspondant.

Chapitre 2
INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent, qui requièrent que l'appareil soit **sous tension**, doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionnellement au maniement de cet appareil, et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.
Pour mettre l'installation sous tension à porte ouverte, il suffit d'introduire la clé spéciale dans la fente (voir fig. 13).
La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir enlevé la clé jaune de l'interrupteur de porte et baissé le panneau supérieur de l'appareil.

Cet appareil doit s'installer dans des locaux secs avec des températures comprises entre 2° et 32° C.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées.

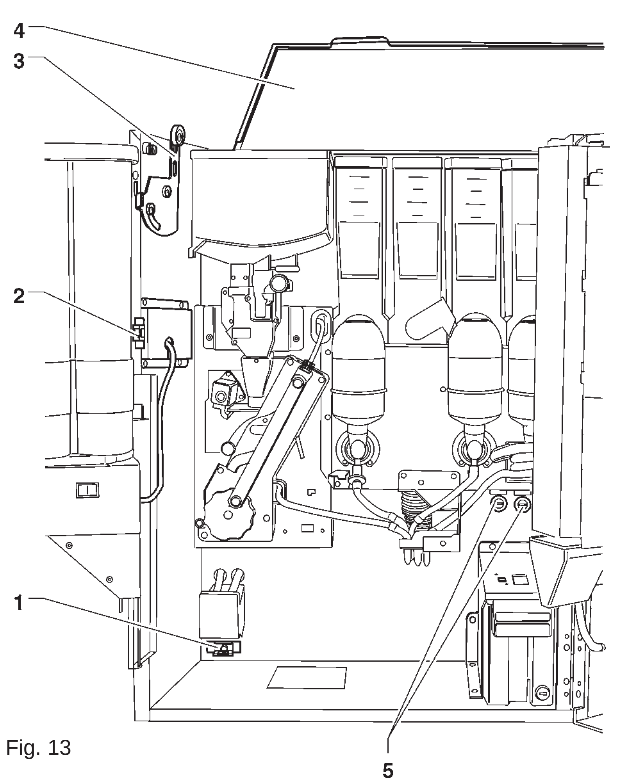


Fig. 13

1 - Interrupteur présence cuvette
2 - Interrupteur de porte
3 - Dispositif contrôle fermeture ciel
4 - Ciel ouvrable
5 - Fusibles de réseau

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil. Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir fig. 13).

Lorsque la porte est ouverte on n'a pas l'accès aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil seulement les parties protégées par des couvertures restent sous tension, et elles sont indiquées par la plaquette suivante : "couper la tension avant de déposer la couverture".

Avant de déposer ces couvertures il faut débrancher l'appareil du réseau.

Il n'est possible de fermer la porte qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur porte et baissé le ciel de l'appareil de façon à ce que le dispositif de contrôle de fermeture du ciel soit actionné.

DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants : ils peuvent être dangereux.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement.

Important!!

Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse pas les 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig. 14).

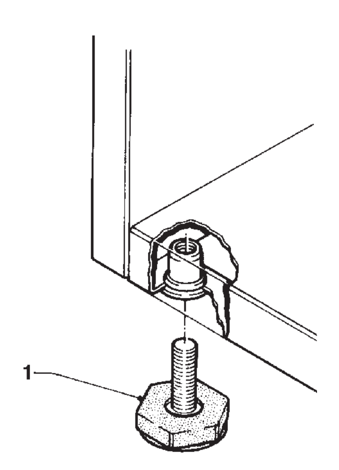


Fig. 14

1 - Pied réglable

INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES

Retirer les vis de fixation et déposer la couverture.
Les plaquettes doivent être introduites dans les fentes correspondantes (voir fig. 15).
Certains boutons poussoirs, selon les modèles, peuvent rester inutilisés (voir tableau "doses des sélections").
L'emballage contient quand même les étiquettes autocollantes à appliquer sur les récipients des produits par rapport à la disposition (voir tableau "doses des sélections").

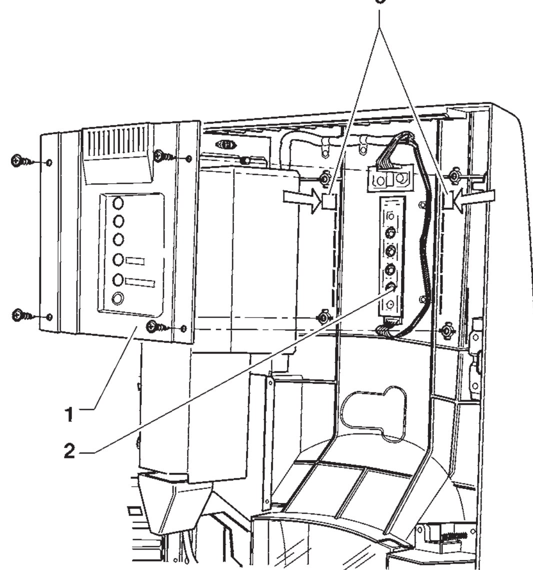


Fig. 15

1 - Couvercle cartes
2 - Bouton entrée programmation
3 - Couvercle cartes

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé.
La pression du réseau doit être comprise entre 0.05 et 0.85 Mpa (0,5-8,5 bar).
Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures.
Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/4" gaz de l'électrovanne de l'arrivée d'eau (voir fig. 16).

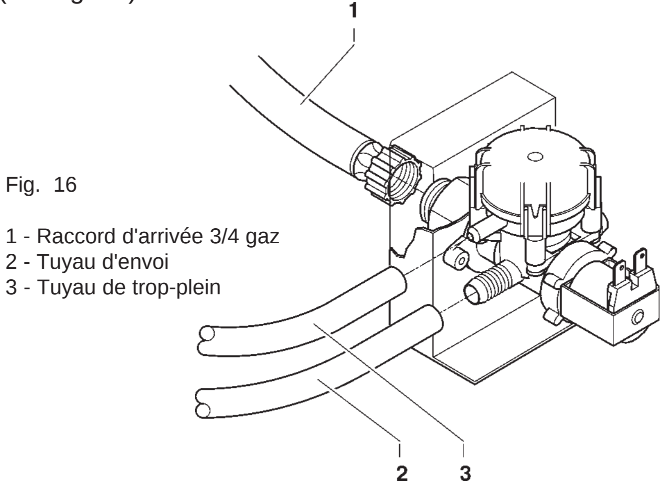


Fig. 16

1 - Raccord d'arrivée 3/4 gaz
2 - Tuyau d'envoi
3 - Tuyau de trop-plein

Il est nécessaire d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil et qu'il soit facile d'y accéder.

DISPOSITIF ANTI-DEBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 16) est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.
Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante :

- couper la tension de l'appareil ;
- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau hydraulique installé à l'extérieur de l'appareil ;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserrer (voir fig. 16) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

ADOUCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.
Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur.
Périodiquement les adoucisseurs (disponibles sur demande en tant qu'accessoires) doivent être régénérés selon les indications du frabricant.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 15 A.
Pour le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, et notamment :

- que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise dans les limites préconisées pour les points de branchement ;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximale demandée tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

L'interrupteur, la prise de courante et la fiche correspondante doivent être placés en position accessible.

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

Il faut que cette condition de sécurité soit absolument assurée ; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir figure 15) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm^2.

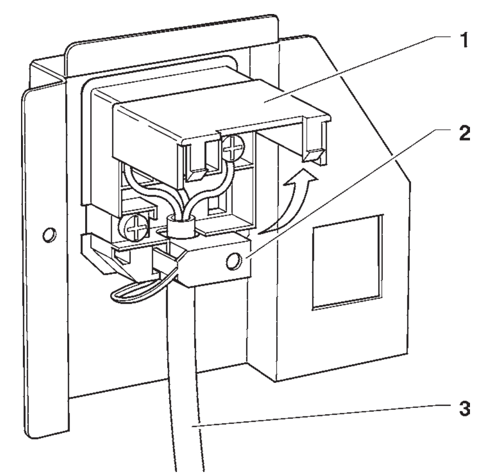


Fig. 17

1 - Couvercle levable
2 - Serre-câble
3 - Câble de branchement au réseau

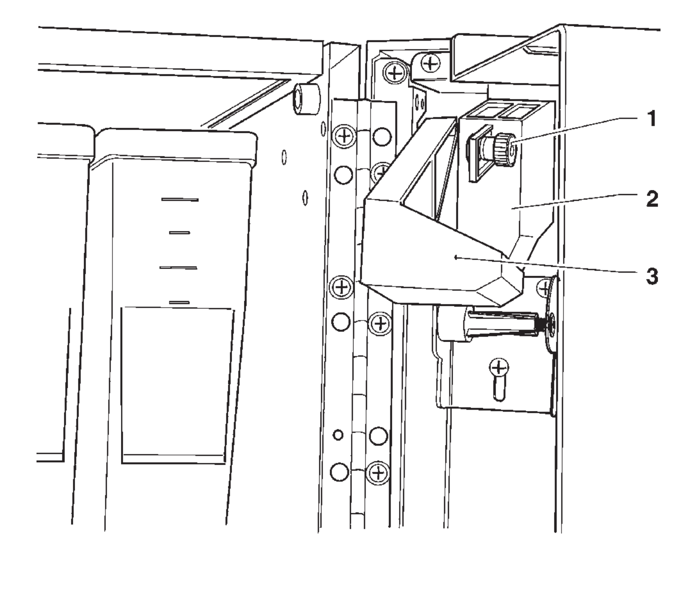


Fig. 18

1 - Vis réglage levier
2 - Goulotte des monnaies
3 - Levier de récupération des monnaies

Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

L’appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l’appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l’installation.

Monter le monnayeur en veillant, en fonction du type utilisé, à :

- fixer le monnayeur sur le support en choisissant les trous de fixations les mieux adaptés ;
- ouvrir le support de la platine en enlevant les deux vis de fixation ;
- desserrer la vis de fixation et à régler la goulotte d’introduction des monnaies en fonction de l’entrée du monnayeur ;
- desserrer les vis et à régler le levier de récupération des monnaies.

REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Si après mise en route de l'appareil l'air-break signale le vide d'eau pendant plus de 10", l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, et notamment :

- le display affichera **"INSTALLATION"** pendant toute la durée du cycle ;
- remplissage de l'air-break et de la chaudière de solubles ;
- (seulement pour les modèles espresso) ouverture de l'électrovanne café pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 800 cc. d'eau.

N.B. : En cas de manque d'eau dans le réseau de distribution durant le cycle d'installation, l'appareil se bloque jusqu'au retour de l'eau ou à son arrêt.

Cette opération doit se faire manuellement, par la fonction spéciale du menu "test" à partir du mode "Technicien", lorsque le **kit (optionnel) d’alimentation en eau du réservoir depuis le réservoir interne** è monté ou bien après les **interventions d’entretien**, qui comportent la vidange de la chaudière mais non de l’air-break.

INSTALLATION EN BATTERIE

Le système de contrôle de l’appareil est prédisposé pour l’installation en batterie avec un autre distributeur automatique, au moyen de kits prévus à cet effet.
Ceci permet d’utiliser un unique système de paiement et de connexion satellite (GSM) pour plusieurs appareils.
Dans le cas d’une installation en batterie, l’appareil peut être configuré comme "Master", c’est-à-dire qu’il prend le contrôle du second appareil ou comme "Slave" en laissant, dans ce cas, le contrôle à l’autre appareil.

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Après toute mise en route de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant que le cycle normal soit démarré, pour garantir la mise en place du dispositif dans sa position initiale.
Lorsqu'on effectue une sélection de café, durant le fonctionnement du moulin à café, le groupe accomplit une rotation de 180° de façon à ce que la chambre d'infusion se place en position verticale (voir fig. 19).
Le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café.
Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.
Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 19).
La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 20).
Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abbaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.
A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.

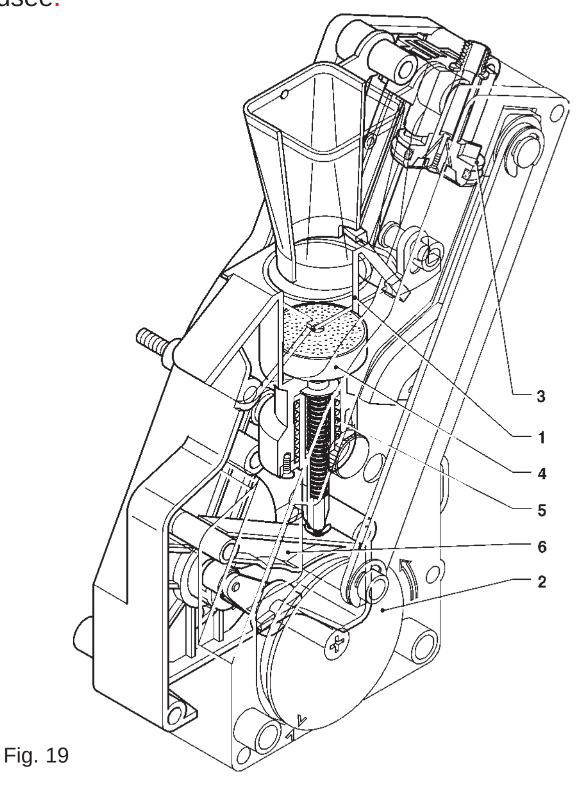


Fig. 19

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

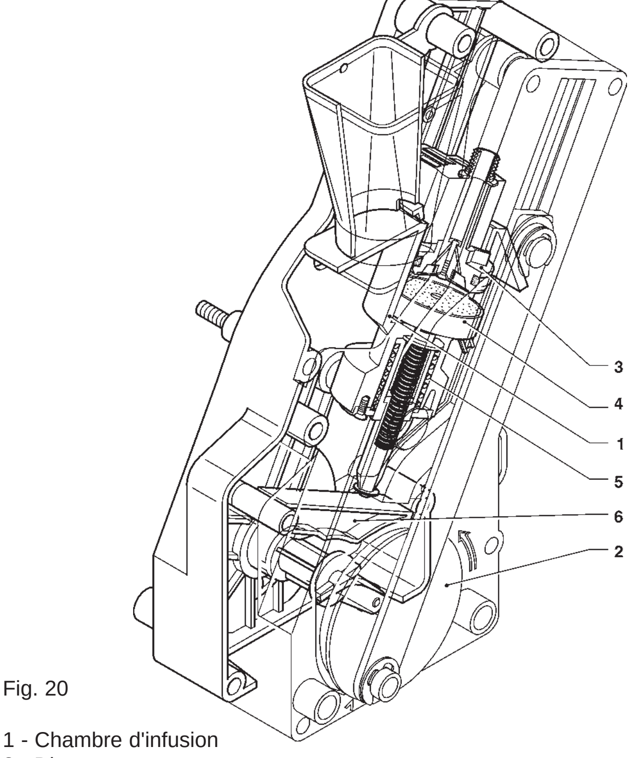


Fig. 20

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).
Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racleur placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.
Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort haut.

CONTROLES ET REGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler :

La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.

La granulométrie du café moulu.

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.
Le dosage des différentes poudres, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec) : 85-89° C environ ;
- température solubles (en sortie du bec) : 75° C environ ;

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café fonctionne avec des doses de café de 5,5 à 8,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur.

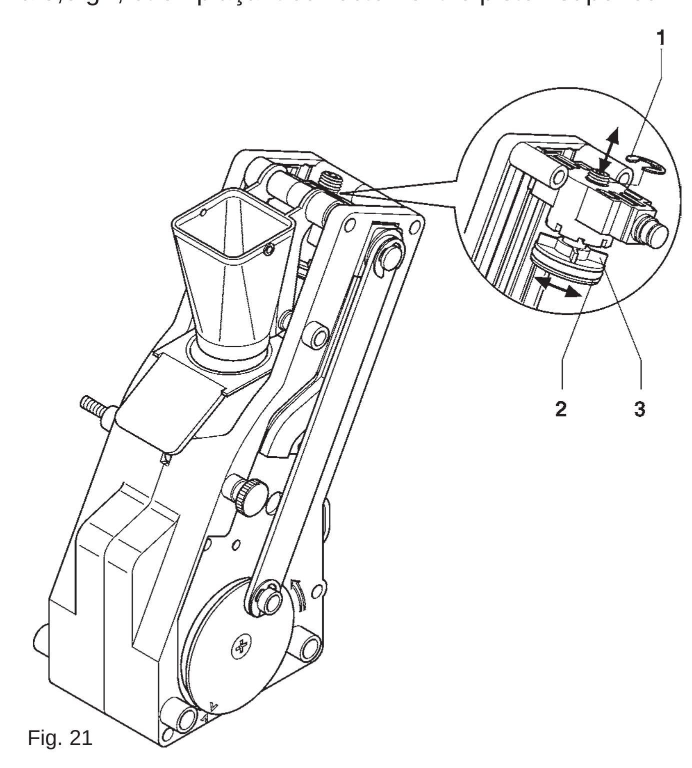


Fig. 21

1 - Circlip
2 - Piston supérieur
3 - Ailettes de repère

Pour changer la position du piston (voir fig. 21) il faut :

- retirer le circlip de son logement ;
- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment :

  .encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 7,5 gr. ;

  .encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 8,5 gr.

REGLAGE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir Fig. 22), et notamment :

- tourner le bouton dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse ;
- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

Cette opération doit être effectuée lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

NB : Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture :

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

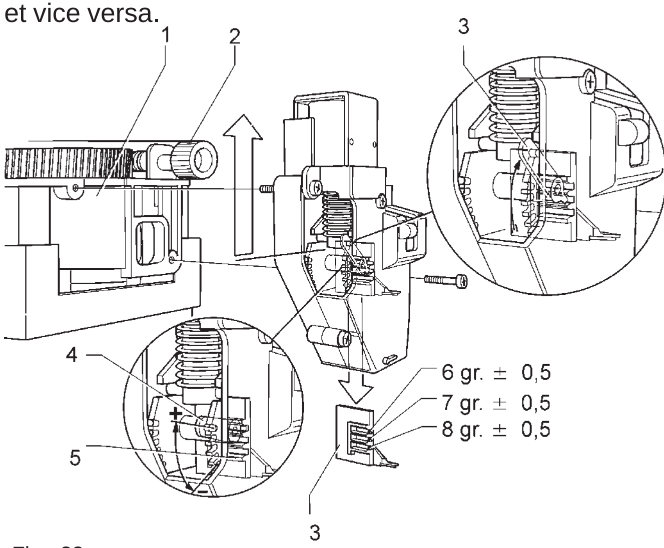


Fig. 22

1 - Moulin
2 - Bouton de réglage mouture
3 - Registre de dose
4 - Levier de réglage de dose
5 - Encoches de repère

RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFE

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que :

- en levant le levier la dose augmente :
- en baissant le levier la dose diminue :
- à chaque encoche correspond un variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 20) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont :

- basse 6 gr. ± 0,5
- moyenne 7 gr. ± 0,5
- haute 8 gr. ± 0,5

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et utiliser la fonction spéciale du menu "test" à partir du mode "Technicien" (voir paragraphe concerné).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 24).

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel et peut être réglée directement à partir du menu.

Notes sur la programmation

L'électronique de contrôle de l'appareil permet d'utiliser de nombreuses fonctions.
Dans le programme de l'appareil sont décrites toutes les fonctions prévues, y compris celles qui ne sont pas utilisées en raison de la configuration spécifique du modèle (lay out).
L'appareil est fourni avec une table des doses qui décrit les diverses fonctions et lay out prévus pour le modèle spécifique, et qui reporte le diagramme de flux du menu de programmation.
Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.
Pour de plus amples informations et explications détaillées, se référer au manuel de programmation disponible auprès de notre réseau de vente et de notre Service Après Vente.
La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes spécifiques (PC, Flash, Upkey, etc.)
Les messages de l'afficheur qui présentent l'opération en cours sont fixes alors que l'éventuelle demande adressée à l'usager clignote.

MISE EN ROUTE

Lorsqu'on ferme la porte de l'appareil, l'afficheur propose le numéro de la version logicielle à laquelle se référer lors de la consultation du manuel de programmation. Il est possible de programmer l'appareil pour visualiser, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées.
Après quelques secondes, l'afficheur fait apparaître le message :

Brio 3 ES
REV 1.0

et l'appareil se place en mode de fonctionnement normal

ETATS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement ; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique.
Les états possibles sont les suivants :

	FONCTIONS
Service normal	acceptation monnaies distribution boissons
Menu du chargeur	essais de distribution entretien D.A.
Menu du technicien	programmation de paramètres

MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL

Durant le fonctionnement normal, l'afficheur présente le message destiné à l'usager en l'invitant à sélectionner la boisson.
La fonction des touches peut être différente en fonction du layout et des choix effectués durant la programmation.

SÉLECTIONNER LA BOISSON

Lorsqu'on introduit des monnaies ou un système de paiement, le crédit disponible d'affiche.

SÉLECTIONNER LA BOISSON
Crédit = 0.50

Durant la distribution, une barre d'état apparaît elle aussi pour indiquer le niveau de préparation de la boisson.

BOISSON SÉLECTIONNÉE
▮▮▮▮▮▮▮▮▮

En présence d'une anomalie détectée par le système de contrôle, un message d'erreur apparaîtra pour indiquer le type de problème rencontré :

NON DISTRIBUABLE
"Nom panne"

Au terme de la distribution, l'afficheur demande pendant quelques secondes de prélever la boisson et l'appareil se prépare pour effectuer une autre distribution.

BOISSON PRÊTE
PRÉLEVER

MODE DE NAVIGATION

L’interaction entre le système et l’opérateur a lieu à travers les éléments suivants :

- Affichage à cristaux liquides (LCD) 2 lignes pour 16 caractères.
- Panneau des poussoirs externe à sélection directe qui, en modalité “Chargeur” et “Technicien”, exercent les fonctions suivantes (voir fig. 23):

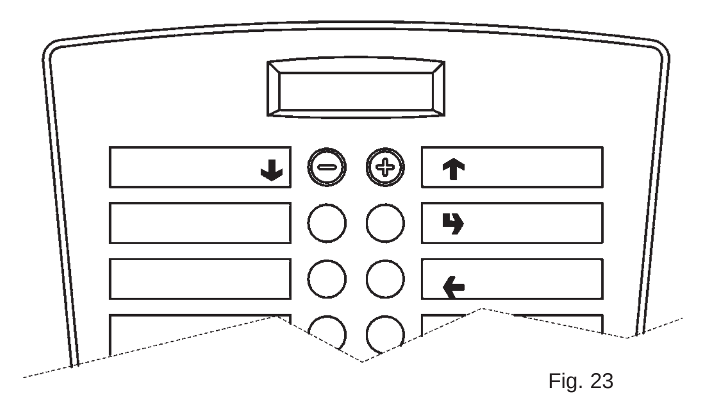


Fig. 23

Touches Défilement “↓” et “↑” :

Elles permettent de passer à l’option de menu suivante ou précédente et modifier les valeurs (plus et moins).

Touche Confirmation “↳” :

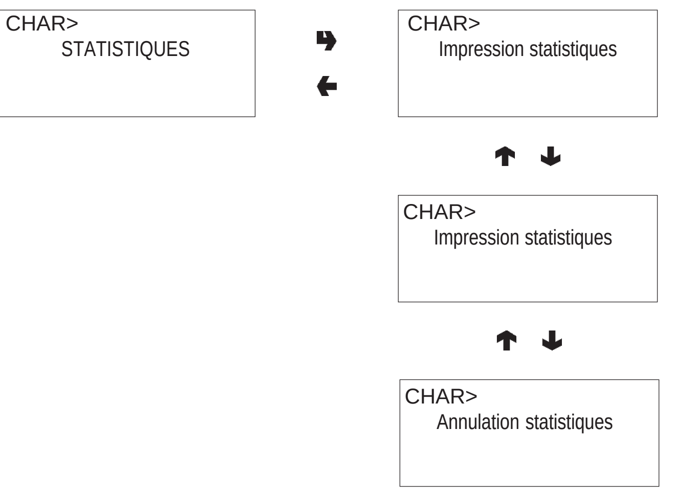
Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu ou de confirmer les données affichées.

Touche Sortie “←” :

Elle permet de revenir d’un sous-menu au menu de niveau supérieur, ou bien de valider la donnée active à cet instant. Elle permet en outre de passer de la modalité “Technicien” à la modalité “Chargeur” et vice-versa.

MENU DU CHARGEUR

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation (voir fig. 15) placé sur le compartiment monnayeurs, l'appareil se trouvera en mode "Menu chargeur"
Sur le visuel il sera affiché la première option du menu "chargeur" avec une série de numéros qui permettent d’identifier le niveau du menu dans lequel on se trouve.
Avec la touche de validation "↳" on accède au menu.
Avec la touche de Sortie "←" on revient au menu précédent.



STATISTIQUES

Toutes les données relatives aux ventes et au fonctionnement de l’appareil sont mémorisées dans des compteurs totaux et dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans pour autant perdre les données totales.

Impression

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine touche-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques. L'impression indique aussi le Identité l'appareil, la date et la version du logiciel.
La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche “↳”, la requête de "Confirmation?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation “↳” on déclenche l'impression.

Affichage

Une pression sur la touche de validation “↳” permet d’afficher en séquence les mêmes données qui peuvent être obtenues grâce à l’impression des statistiques aussi bien pour les compteurs totaux que pour les compteurs relatifs.

Effacement

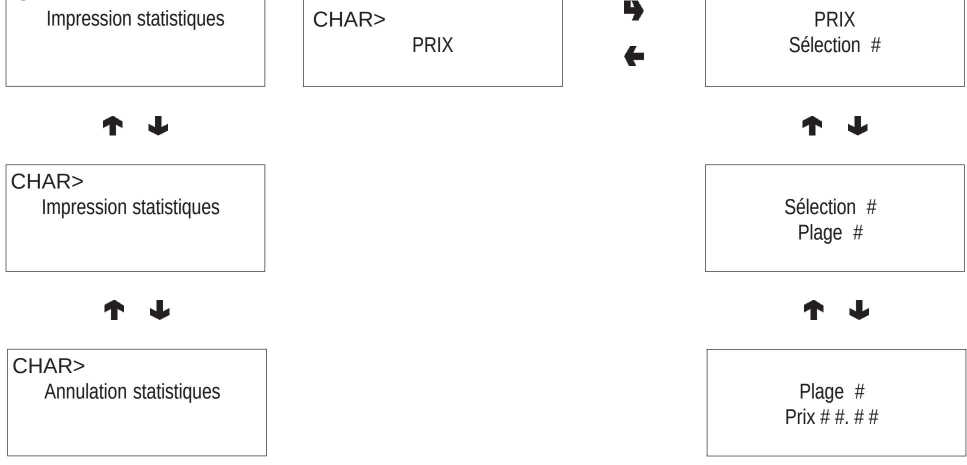
Les statistiques peuvent être mises à zéro pour de compteurs relatifs de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- sélections
- pannes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation “↳” il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.
En appuyant sur la touche de confirmation “↳” pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

PRIX SELECTIONS

Cette fonction permet de modifier le prix de vente pour chaque sélection et pour chaque tranche horaire éventuellement programmée.

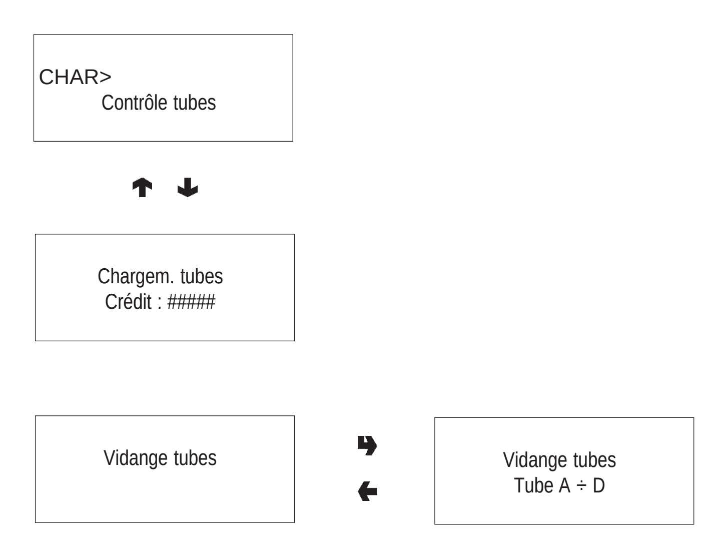


CONTROLE DE TUBES DE RESTITUTION

Une fois que la fonction "Contrôle tubes" est ouverte on peut charger ou vidanger manuellement les tubes de restitution.

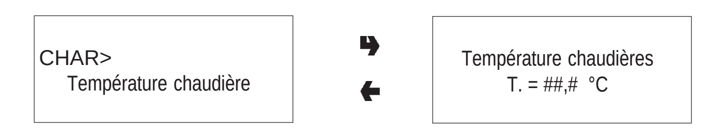
Après confirmation du chargement, il sera affiché "Crédit : ——" ce qui correspond à la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour la restitution ; en introduisant dans le sélecteur la monnaie choisie, la valeur affichée du crédit présent dans le tubes, disponible pour la restitution, est augmentée.

Après confirmation de la vidange des tubes, on peut établir lequel des tubes doit être vidé. A chaque pression de la touche de confirmation "↳", une monnaie et rendue par le tube actif.



AFFICHAGE TEMPÉRATURE

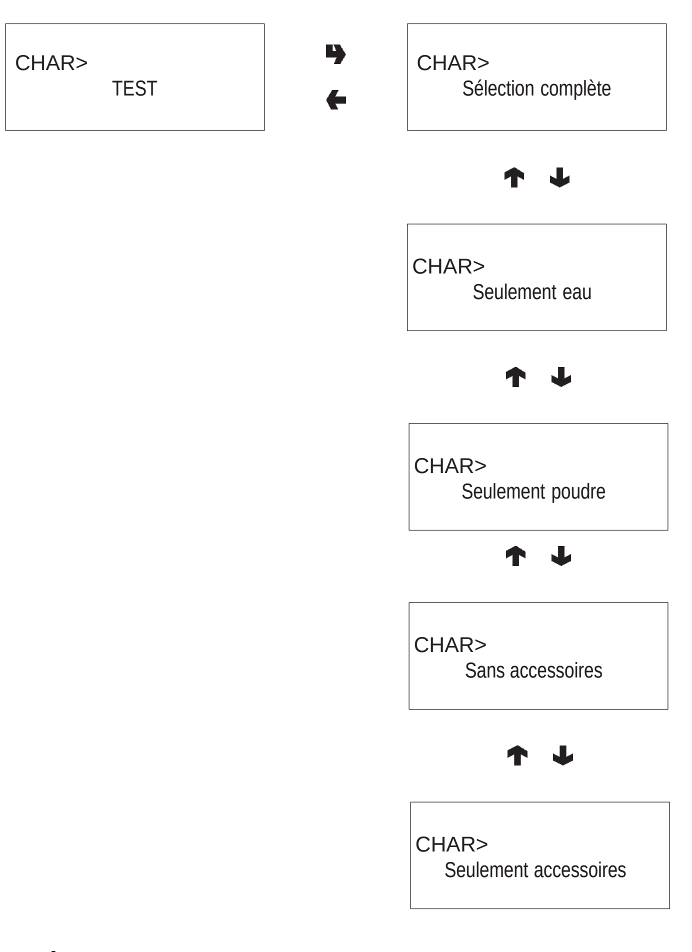
Cette fonction permet de lire, directement en °C, les températures relevées dans la chaudière.



DISTRIBUTIONS D'ESSAI

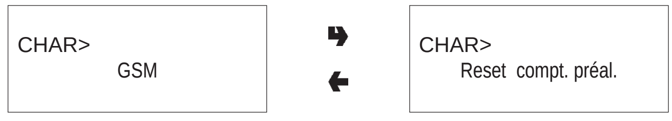
Pour les essais de distribution complets ou partiels, (d'eau, poudre, seulement et sans accessoires) chaque bouton (ou combinaison de touches, en fonction des modèles) actionne la sélection correspondante (voir tableau des doses des sélections).

N. B. : pour les sélections à base de café expresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau ne sont distribués que les ajouts ; si la sélection ne prévoit aucun ajout, l'afficheur fera apparaître "Sél. Désactivée"



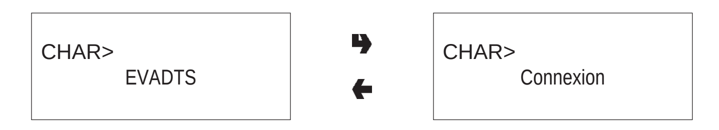
PRÉ-ALARMES GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation mentionnant "en épuisement" lorsqu'il manque un certain nombre (programmable) de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné. Cette fonction met à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes.



TRANSFERT EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.



MASQUAGE MENU CHARGEUR

Les fonctions décrites dans ce chapitre peuvent être inhibées depuis le "menu du technicien".

MENU DU TECHNICIEN

Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles sont regroupées selon une logique d'emploi et n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes spécifiques (PC, Flash, Upkey, etc.), raison pour laquelle ce qui est décrit dans ce chapitre n'est présenté qu'à titre indicatif.

Pour de plus amples informations et explications détaillées, voir la table des doses sélections fournie avec l'appareil et au manuel de programmation disponible auprès de notre réseau de vente, de notre Service Après Vente en se référant au numéro de révision qui apparaît lors de la mise en route de l'appareil.

En appuyant une seule fois sur le touche de programmation placé sur le compartiment monnayeurs, l'appareil se trouvera en mode "Menu chargeur".

Si l'on appuie sur la touche "←" à partir du mode "Chargeur", l'appareil se place en modalité "menu Technicien" .

Note :

Si l'on appuie sur la touche "←" à partir du mode "Technicien", l'appareil se place en modalité "menu Chargeur".

La première option du menu technicien est affichée, et permet d'obtenir le fonctions suivantes :

PANNES

L'appareil est équipé de plusieurs capteurs qui permettent de surveiller les divers groupes fonctionnels.

Quand une anomalie est détectée, une panne est "déclarée" et l'appareil (ou une partie de ce dernier) est mis hors service. La panne est mémorisée dans des compteurs spécifiques.

Les pannes contrôlées par le logiciel peuvent se référer à des groupes fonctionnels n'étant pas présents sur le modèle spécifique ; toutefois, elles apparaissent lorsqu'on déroule le menu.

Les pannes prévues sont mises en évidence dans les cas suivants :

LECTURE PRÉSENTES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes" après actionnement de la touche de confirmation "↳" toutes les pannes présentes seront affichées. Si aucune panne n'est décelée, l'actionnement de la touche "↳" comportera l'affichage du message "Fin pannes". Les pannes possibles seront affichées dans les cas suivants :

Absence d'eau

Si le micro-interrupteur de l'air break reste fermé pendant un certain laps de temps, l'électrovanne entrée eau reste excitée en attendant que l'eau revienne ; si le modèle prévoit l'alimentation automatique à partir d'un réservoir, la pompe est désexcitée.

Bac des eaux usées plein

Lorsque le flotteur de la cuvette fonds liquides est intervenu.

Air-break

La machine se bloque après un certain nombre d'impulsions de compteur volumétrique si aucune absence d'eau n'a été signalée.

Absence de gobelets

Lorsque le microrupteur d'absence de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si, après un tour complet, le microrupteur n'est pas encore fermé, la machine se bloque.

Compteur volumétrique

Aucun comptage du compteur volumétrique dans un délai de temps maxi.

Chaudière

La machine se bloque si après 10 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière café n'a pas atteint la température de service.

Carte de contrôle machine

Aucun dialogue ne se produit entre carte de U.C.T. et carte de contrôle machine.

Monnayeur

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

Distribution café

Si après déclenchement de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont mises hors service.

Groupe expresso

Cette panne est causée par un blocage mécanique du groupe. La machine ne se bloque pas, mais les sélections à base de café sont désactivées.

Absence de café

Si après un temps de mouture de 15 secondes on n'obtient pas la dose de café, toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

Données de RAM

Une ou plusieurs zones de la mémoire RAM contentent des données altérées ayant étées corrigées avec les valeurs par défaut.

L'appareil continue à fonctionner, mais il est préférable de prévoir une ré-initialisation aussitôt que possible.

Déclenchement gobelets

Si le capteur de tasses (en option) ne détecte aucun objet deux fois de suite dans le compartiment de distribution, la machine peut être bloquée ou laissée habilitée pour le fonctionnement avec tasse.

Blocage capsules

Non utilisé sur ces modèles

Piston FB

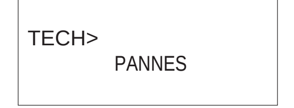
Non utilisé sur ces modèles

Racleur FB

Non utilisé sur ces modèles.

MISE A ZERO

Après confirmation de cette fonction, toutes les pannes présentes sont mises à zéro.





TECH>
RESET PANNES

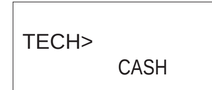
PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES

CASH

Ce groupe de fonctions permet de gérer tous les paramètres relatifs aux systèmes de paiement et aux prix de vente.







Prix des selections

On peut charger quatre prix différents pour chaque sélection, qui sont activés par rapport aux plages horaires, si activées. Les prix peuvent être programmés, pour chacune des 4 plages horaires (de 0 à 65.535), soit en mode global (même prix pour toutes les sélections) soit par sélection simple. Par conséquent, si on doit vendre la pluspart des produits au même prix, il conviendra donc de programmer le prix en mode global et de changer le prix des sélections ayant un prix de vente différent.

Plages horaires

Il sont prévues quatre plages horaires programmables pour la vente des produits aux prix différents.
Les plages horaires sont programmables par heures (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59) de départ et de fin.
Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.
L'horaire de référence est donné par une horloge interne programmable par:
jour/mois/année/jour de semaine 1-7
et puis par
heures/minutes/secondes.
Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.

MONNAYEURS

On peut choisir lequel des protocoles prévus pour le système de paiement doit être habilité et puis en contrôler les fonctions.
Les systèmes de paiement disponibles sont les suivants :

- Validatori
- Executive
- BDV
- MDB

Après choix d'un des systèmes on peut en contrôler les fonctions.

EXECUTIVE

Pour le système Executive il sont prévus les options suivantes :

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDATEURS

Lorsque la fonction "Lignes Validat." (programmation des lignes) du menu “technicien” est activée on peut changer la valeur des 6 lignes de monnaie, de A à F, du validateur.

BDV

Les menus des protocoles BDV permettent de définir les fonctions suivantes.

Type de vente

Cette fonction consent de choisir le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou individuelle. Lors d'une distribution multiple, le change de monnaie n'est pas rendu automatiquement à la fin d'une distribution, mais le crédit reste disponible pour d'autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération monnaie, le crédit sera remis si son valeur est plus basse de celle du reste maximum.

Refus du reste

Permet de valider/exclure la restitution du crédit si aucune distribution n’est effectuée. Si elle est habilitée, cette fonction permet de restituer les monnaies même si la première distribution n’a pas eu lieu. Mais si pour n'importe quelle raison aucune distribution ne s'est produite, la monnaie sera rendue.

Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle. Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles pièces, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées.
Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l’étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

Pièces de monnaie non acceptées

Permet de programmer le refus d’une pièce de monnaie en condition de “montant exact”.
Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l’étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

Boutons de distribution

Cette fonction permet d'activer ou non les boutons présents sur le monnayeur pour décharger les pièces présentes dans les tubes de restitution du reste.

Valeur du "montant exact"

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de “montant exact”. Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous. Tout simplement, la combinaison est décrite en se référant aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de monnaie ayant une plus faible valeur et le tube C les pièces ayant une valeur plus importante.

0	=	A ou (B et C)
1	=	A et B et C
2	=	seulement A et B
3	=	A et (B ou C)
4	=	seulement A
5	=	seulement A ou B (défaut)
6	=	A ou B ou C
7	=	seulement A ou B
8	=	seulement A ou C
9	=	seulement B et C
10	=	seulement B
11	=	seulement B ou C
12	=	seulement C

Périphérique C.P.C.

Elle indique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou retirées de la liaison sérielle (périphériques de type C.P.C - par défaut l’unité de vérification est toujours activée).

Niveau minimum dans les tubes

Permet d’anticiper le message qui indique à l’utilisateur “d’insérer de l’argent compté”, en ajoutant un nombre de pièces allant de 0 à 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l’état de tubes pleins.

Vente libre VMC

La plupart des systèmes de paiement avec protocole BDV est prévoit la fonction de vente libre.
Il existent quand même des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.
Dans ce cas, lorsqu'on doit distribuer gratuitement des produits, il faut d'abord habiliter la vente libre VMC (vending machine control, qui par défaut est désactivée), et mettre à zéro les prix de ces mêmes sélections.

MDB

Les menus du protocole MDB permettent de définir les fonctions suivantes.

Type de vente

Permet de programmer le mode de fonctionnement pour une distribution multiple ou individuelle. Avec la distribution multiple, le reste n’est pas automatiquement rendu à la fin d’une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d’autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération des monnaies (si la fonction est habilitée), le crédit restant sera restitué jusqu’à la valeur de reste maximum.

Refus du reste

Cette fonction consent d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération monnaie.

Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle.
Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque les tubes de restitution sont pleins.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Pièces de monnaie rendues

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour rendre le reste. Ce paramètre n’est actif qu’avec des monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout).
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Billets acceptés

Il est possible de définir quels billets, parmi ceux reconnus par le lecteur, doivent être acceptés.
Pour la correspondance billet/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

Niveau minimum tubes

Permet de programmer le nombre de monnaies entre 0 et 15 pour déterminer l’état plein des tubes et l’avis adressé à l’usager “introduire le montant exact".

Pièces de monnaie acceptées avec “montant exact”

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

Billets acceptés avec “montant exact”

Il est possible de définir quels billets, parmi ceux reconnus par le lecteur, doivent être acceptées lorsque la machine est en condition de “montant exact”.
Pour la correspondance billet/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

FONCTIONS COMMUNES

RESTE IMMÉDIAT

Normalement, le montant correspondant à une sélection est encaissé après que l'appareil a envoyé le signal "Sélection réussie".
Si l'on habilite cette fonction (désactivée par défaut), le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.

POINT DECIMAL

En appuyant sur la touche de confirmation "↳" on affiche la position du point décimal, et notamment :

0	point décimal désactivé
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

En appuyant sur la touche de confirmation "↳", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

MASTER/SLAVE

Le système de contrôle de l'appareil prévoit la mise en batterie avec d'autres distributeurs automatiques à l'aide de kits d'installation prévus à cet effet.
Ceci permet l'emploi d'un seul système de paiement pour plusieurs appareils.
Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré en tant que "Master", en prenant ainsi le contrôle du deuxième appareil ou bien en tant que "Slave", soit en laissant le contrôle à l'autre appareil.
Pour pouvoir utiliser la fonction, il est nécessaire qu'un clavier numérique soit présent dans la batterie.
Il a été prévu de pouvoir installer un clavier numérique sur l'appareil pour gérer les appareils slave sans clavier ni afficheur.
Par défaut, la fonction de configuration Master/Slave est désactivée.
Pour l'activer, il faut définir lequel des appareils sera le Master et lequel l'appareil Slave, aussi bien au niveau du logiciel de la machine Master qu'au niveau du logiciel de la machine Slave.
Au cas où sur l'appareil Master il serait prévu un système de paiement Executive en **modalité "Price Holding"**, l'information doit être configurée également au niveau du logiciel de la machine Slave.
En cas de faute de branchement électrique, les deux appareils afficheront le message "panne communication".

SÉLECTIONS COMBINEES

Pour sélection combinée on entend l'association de deux sélections, une de l'appareil Master et l'autre de l'appareil Slave, avec un même nombre (de 80 à 89) à vendre à un seul prix.
Etant donné la nécessité du pavé des touches numériques pour la programmation et la gestion des sélections combinées, le menu correspondant ne se **trouve que dans le logiciel de l'appareil "snack".**
L'emploi de sélections combinées est possible soit en configuration Snakky Master et "Brio" Slave (configuration conseillée) soit vice versa. Si l'une des deux sélections n'est pas disponible, la sélection combinée n'est pas distribuée. Si l'option 'Reste immédiat' n'est pas activée sur l'appareil master il se peut que la première sélection ne se produise pas. De toute façon, dans ce cas, le montant total sera rendu. En cas de non-réussite de la deuxième aussi, on peut décider si garder ou rendre le montant entier en activant ou non l'option **"Restitution change virtuel".**

RESET SLAVE

Cette fonction permet de ramener aux valeurs de défaut la programmation relative à un slave.

MONITOR

Avec cette fonction, il est possible de dérouler toutes les informations relatives à un slave éventuellement relié.
Lorsqu'on allume l'appareil slave alors que l'afficheur est positionné sur cette fonction, ce dernier affiche en séquence les informations du slave relatives à :

- la version du logiciel
- le type de slave (XX, 0XX, 9XX)
- la présence de photocellules de relèvement de la distribution
- le nombre de plateaux et de compartiments
- la présence du dispositif de blocage de l'ouverture du compartiment de prélèvement
- la température de la sonde interne.

Pour sortir de la fonction, il est nécessaire de mettre l'appareil master hors tension.

SÉLECTIONS

Le menu sélections se compose par différents sous-menus qui permettent de charger plusieurs paramètres





TECH>
SÉLECTIONS

DOSE D'EAU

Pour chaque bouton de sélection on peut mémoriser la dose d'eau (exprimée en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso et en cc pour les modèles Instant) pour chaque produit dont la sélection se compose ; il sera affiché le nom du produit concerné.

GESTION MIXERS

Pour chaque touche de sélection on peut programmer la durée de mixage pour chaque dose d'eau composant la sélection même.
La durée peut être entrée en deux manière différentes :

Absolue

c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne. La valeur de la durée de mixage est programmée en dixièmes de seconde pour les modèles Instant et en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso.

Relative

c'est-à-dire par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment de la fermeture de l'électrovanne.
La valeur de la durée de mixage est toujours exprimée en dixièmes de seconde.

DÉBIT DES ÉLECTROVANNES

On peut entrer la valeur du débit de chaque électrovanne en cc/s (la valeur en cc/s par défaut est indiquée sur le tableau de doses des sélections), ce qui permet de calculer les doses en cc à distribuer.

RETARD DU SIGNAL SONORE

Pour permettre à la boisson de provenir du mixer et d'arriver dans le gobelet, il est possible – pour chaque sélection – de programmer le temps de retard entre la fin effective de la distribution et le signal de fin de distribution adressé à l'utilisateur.

DOSE DE POUDRE

Pour chaque bouton de sélection on peut programmer la dose de poudre exprimée en grammes pour chaque produit dont la sélection se compose ; sur le visuel il sera affiché le nom du produit concerné.
On peut quand même programmer les doses d'un produit en mode "Global", soit changer toutes les sélections en même temps.

DÉBIT DES DOSEURS

Aifin que la conversion des valeurs de la dose de produit soit correcte, il est possible de programmer la valeur du débit de chacun des doseurs en gr/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

ACCESSOIRES

Pour chaque bouton de sélection on peut activer/désactiver la distribution de sucre, palette et gobelet.

ETAT DES SELECTIONS

Pour chaque bouton de sélection on peut établir s'il doit être activé ou non.

ASSOCIATION TOUCHES/SÉLECTION.

Cette fonction permet de modifier l'ordre des sélections associées au clavier.
Sur l'afficheur apparaît, en séquence, la liste des sélections prévues et une pression sur la touche de destination mémorise l'association.

DISPOSITION SÉLECTION

Il est possible, lorsque l'afficheur est positionné sur cette fonction, de lire la sélection à laquelle est associée la touche qui est pressée.

CODE DU PRODUIT

Avec cette fonction, il est possible d'attribuer à chaque spirale un code d'identification de 4 chiffres pour l'élaboration des statistiques.

PARAMÈTRES DISTRIBUTEURS

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs au fonctionnement de l'appareil.





PARAMÈTRES D.A.
TEMPÉRATURE

TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de régler la température de service, exprimée en °C, de la chaudières installées sur l'appareil. Après choix de la chaudière concernée, en appuyant sur al touche de confirmation "↳" on verra que la température correspondante clignote, et cela signifie qu'elle peut être changée.

BIDON

Permet de définir si l'alimentation en eau de l'appareil provient du réseau ou du réservoir interne.

CHAUFFAGE MIXERS

Si la fonction est activée, et aucune distribution n'e s'est produite pendant les dernières 3 minutes dans les mixers du lait ou du café soluble, avant des sélections de café soluble court, café soluble macchiato et expresso macchiato il sera distribuée une petite quantité d'eau chaude.

REFROIDISSEMENT MIXER

Si la fonction est activée et si aucune distribution de boissons froides n'a été effectuée dans le mixer des boissons froides au cours des 5 dernières minutes, une petite quantité d'eau froide est distribuée avant la distribution.

CYCLES RAPIDES

En activant cette fonction on élimine certains temps utiles pour obtenir une meilleure qualité de la boisson ;

sur les modèles Instant

- tous les produits dont la boisson se compose sont distribués en même temps ;
- les temps d'"après-mixage" sont éliminés.

Sur les modèles Espresso

- l'infusion préliminaire du moulu ne se produit pas ;
- l'opération de mise en route de la pompe pour augmenter la pression dans la chaudière après une sélection de produit soluble est désactivée.
- les temps d'"après-mixage" sont éliminés.

CONFIGURATION COMPTEUR DE REGENERATION

On peut afficher le message "Régénérer adoucisseur" lorsqu'on accède au mode "Chargeur" après un nombre programmable de distributions.

CAPTEUR TASSE

L'appareil peut être équipé avec un "capteur tasse" composé par une photocellule qui décèle la présence d'un objet dans le compartiment de distribution.
Lorsque cette fonction est activée, si un objet est décélé dans le compartiment de distribution, aucun gobelet n'est décroché et il apparaît le message "Sans gobelet".
On peut quand même définir si, après deux essais de déclenchement du gobelet sans que la photocellule décèle des objets dans le compartiment de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser fonctionner pour l'emploi avec tasse.

TEMPS LAMPE COMPARTIMENT

L'appareil peut être équipé avec une lampe destinée à éclairer le compartiment de distribution. Le temps part du signal sonore de fin de distribution et peut être programmé de 0 à 15 secondes. En tous cas, la lampe est éteinte au départ de la sélection suivante.
Si le capteur de tasse è installé, la lampe reste allumée pendant un temps programmable de 0 à 30 secondes (2 par défaut) à partir du moment où la boisson a été retirée.

RETARD ROTATION COLONNE

Cette fonction permet de déterminer le temps de retard de l'arrêt de la rotation du dispositif de mise en colonne des gobelets pour compenser d'éventuelles inerties dues au type de gobelet.

TOUCHE LAVAGE

Cette fonction permet d'habiliter le fonctionnement de la touche lavage mixer.
Normalement, la touche est désactivée.

LAVAGE AUTOMATIQUE

On peut programmer l'heure où il doit se produire un lavage automatique des mixers ainsi qu'une rotation des groupes d'infusion installés. En posant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (défaut).

CYCLE DÉCAFÉINÉ

Si l'on active cette fonction, la distribution de la poudre de café soluble (si celle-ci est présente) a lieu en deux temps afin d'améliorer la présentation de la boisson.

PRÉ-MOUTURE

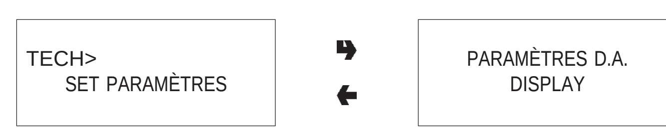
Cette fonction permet d'activer ou non la mouture de la dose de café pour la sélection suivante.
Ceci permet de réduire le temps de distribution d'une sélection de café. Par défaut, la sélection est désactivée.

TEMPS D'INFUSION

Cette fonction (uniquement activée sur les modèles thé frais) permet d'ouvrir pendant un certain laps de temps, programmable en dixièmes de seconde, l'électrovanne de distribution du thé et d'envoyer une petite quantité d'eau sur la pastille pour l'humidifier de façon uniforme avant le cycle d'infusion à proprement dit.

AFFICHEUR

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs à l'affichage à l'écran.



LANGUE

Parmi les langues mémorisées dans l'Eprom on peut choisir laquelle doit être utilisée pour l'affichage des messages.

ACTIVATION DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Lorsqu'on est dans ce menu, après actionnement de la touche de confirmation "➥" il sera affiché si le message est activé ou non. Avec touches"⬆" et "⬇" il est possible de changer cet état.

ENTRÉE DU MESSAGE PROMOTIONNEL

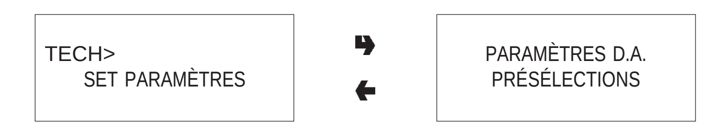
Le message de 4 lignes, peut être écrit à l'aide des touches "⬆" et "⬇" pour faire défiler les caractères disponibles.
Après actionnement de la touche de validation "➥" le premier caractère pouvant être changé clignote.
Le message est enregistré à l'aide de touche "⬅".

RÉGLAGE DU CONTRASTE LCD

Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur d'un minimum de 5 % à un maximum de 99 % (par défaut).

PRE-SÉLECTIONS

En fonction des prédispositions définies via logiciel, il est possible d'utiliser les touches "-" et "+" pour varier la quantité de sucre ou, éventuellement, de thé ou d'eau.



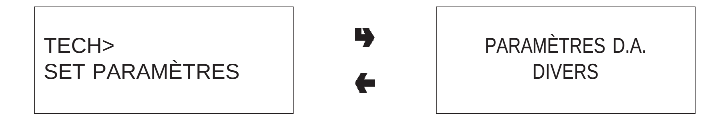
Il a également été prévu de pouvoir utiliser des boutons de sélection pour obtenir des distributions :

- sans gobelet ;
- extra sucre, c'est-à-dire avec une plus grande quantité (programmable) de sucre pour toutes les sélections dans lesquelles celui-ci est distribué ;
- sucre ajouté aux sélections amères ;
- extra lait, c'est-à-dire avec une plus grande quantité (programmable) de lait pour toutes les sélections dans lesquelles celui-ci est distribué.

Les symboles ■■■□□ afficheront l'écart par rapport à la dose moyenne.
Pour la présélection choisie, il est possible de varier la dose de produit ainsi que celle du prix de la sélection.

DIVERS

Ce menu recueille quelques-unes des fonctions les moins utilisées relatives aux paramètres de l'appareil.



JUG FACILITIES

Pour certains modèles, équipés de clé spéciale, on peut obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans gobelet pour remplir une carafe personnelle.

MOT DE PASSE (PASSWORD)

Il s'agit d'un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour entrer en programmation.
Par défaut, ce code est posé à 00000.

ACTIVATION DE PASSWORD

Cette fonction permet d'activer ou non la requête de mot de passe pour gagner l'accès à la programmation. Par défaut, la requête de mot de passe est désactivée.

MASQUAGE MENU CHARGEUR

Cette fonction permet de définir les options du menu 'chargeur' qui doivent rester actives et celles qu'il faut désactiver.
Les numéros de référence du menu ne changent pas, même si certains d'entre eux sont désactivés.

ENERGY SAVING

Pour économiser de l'énergie électrique pendant les horaires où l'appareil n'est pas utilisé, cette fonction permet de mettre hors service le chauffage des chaudières.
On peut programmer sur base hebdomadaire 2 plages horaires de mise hors service ; les jours de la semaine sont identifiés par un numéro progressif (1=lundi, 2=mardi etc.).
La même plage ne peut comprendre des jours de semaines différentes.
En cas d'erreur de programmation des plages horaires comportant leur chevauchement, l'appareil restera allumé pour la période de temps la plus brève.
Si par exemple on veut programmer les plages d'économie d'énergie (energy saving) en sorte de mettre en route l'appareil de 07.00 à 22.00 pendant les jours de la semaine et de l'éteindre le samedi et le dimanche, les plages devront être programmées, sous le menu correspondant, comme illustré sur le tableau suivant :

jour		1	2	3	4	5	6	7
plage 1	début	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fin	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
plage 2	début	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fin	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

GROUPE EXPRESSO

Il est possible de définir si l'appareil doit monter un groupe expresso type Z2000 (position de repos avec chambre ouverte) ou un groupe expresso Z3000 (position de repos avec chambre fermée).

STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées soit à l'aide de compteurs généraux soit de compteurs relatifs pouvant être mis à zéro sans aucune perte des données totaux.

COMPTEUR GÉNÉRAL

Un compteur électronique mémorise de façon groupée toutes les distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.

Il est possible de lire le compteur et de le remettre à zéro.

AFFICHAGE GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

1 - compteur de sélection individuelle ;

2 - compteur par plages ;

3 - compteur d'escompte ;

4 - compteur de pannes ;

5 - données monnayeur.

MISE A ZERO GÉNÉRALES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :
- sélections
- escomptes-majorations
- pannes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

AFFICHAGE RELATIFS

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

1 - compteur de sélection individuelle ;

2 - compteur par plages ;

3 - compteur d'escompte ;

4 - compteur de pannes ;

5 - données monnayeur.

MISE A ZERO RELATIFS

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :
- sélections
- escomptes-majorations
- pannes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

Audit protocole BDV

Les données relatives au monnayeur sont l'indication en devise réelle de :

Aud. 1 Argent dans les tubes
Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste

Aud. 2 Argent aux tubes
Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste

Aud. 3 Argent à la caisse
Argent envoyé à la caisse monnaies

Aud. 4 Restitution du reste
Total de l'argent restitué

Aud. 5 Argent distribué
Total de l'argent distribué manuellement

Aud. 6 Excédent
Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible)

Aud. 7 Total des ventes
Valeur totale des ventes.

Aud. 8 Change exact
Valeur des ventes dans la condition de "ne rend pas la monnaie".

Aud. 9 Distributions mixtes
Valeur totale des distributions payées de façon différente, par exemple d'autres types de paiement (C.P.C., jeton).

Aud. 10 Chargement manuel
Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.

Audit protocole MDB

Aud. 1 Argent dans les tubes
Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste

Aud. 2 Argent aux tubes
Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste

Aud. 3 Argent à la caisse
Argent envoyé à la caisse monnaies

Aud. 4 Restitution du reste
Total de l'argent restitué

Aud. 5 Excédent
Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible)

Aud. 6 Vidange tubes
Valeur des monnaies distribuées dans la fonction "Contrôle tubes"

Aud. 7 Chargement tubes
Valeur des monnaies encaissées dans la fonction de chargement manuel

Aud. 8 Ventes avec espèces
Valeur des ventes totales effectuées avec des espèces (monnaies + billets)

Aud. 9 Billets encaissés
Valeur des billets encaissés

Aud.10 Recharge clé
Valeur de l'argent chargé dans la clé

Aud.11 Vente clé
Valeur de l'argent encaissé à travers des distributions avec clé

Aud.12 Argent distribué manuellement
Valeur des monnaies distribuées manuellement avec les boutons de distribution présents sur le monnayeur.

AFFICHAGE COMPTEURS

Cette fonction permet d'habiliter ou non l'affichage du nombre total de distributions effectuées dès la dernière mise à zéro des statistiques, lors de la mise en route de l'appareil.

IMPRESSION

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques".
L'impression indique aussi le code de machine, la date et la version du logiciel.
L'impression des statistiques peut se faire de manière partielle ou totale.
La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "↵" la requête de "Confirmation?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation "↵" on déclenche l'impression.

TEST

DISTRIBUTION

Cette fonction donne la possibilité d'obtenir, lorsque la porte est ouverte sans introduire le montant, pour chaque sélection, la distribution de :

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

FONCTIONS SPÉCIALES

L'entrée dans la fonction permet :

- D'actionner le groupe infuseur ;
- Rotation groupe infuseur, mouture et déclenchement café après obtention de la dose
- D'ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air en cas de vidage pour l'entretien de la chaudière ;
- L'installation manuelle de la chaudière.

AUTOTEST

Cette fonction permet de contrôler le fonctionnement des composants principaux de l'appareil.
Une pression sur la touche "↵" affiche l'inscription "AUTOTEST" clignotante.
Avec touche "←" on peut annuler cette opération, tandis qu'en confirmant avec touche "↵" on démarre le cycle d'auto-test.
Séquence des opérations :

- activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- activation des mixers pendant 2 secondes
- déclenchement d'un gobelet
- déclenchement d'une palette
- allumage de lampe néon
- allumage des LEDs de porte
- contrôle bouton lavage
- allumage lampe compartiment de distribution
- contrôle fonctionnement signal sonore
- contrôle fonctionnement monnayeur
- contrôle fonctionnement ventilateur pendant 2 secondes
- contrôle de pavé de touches ; l'appareil affiche le numéro de touche devant être appuyé et puis il attend l'activation avant de passer à la touche suivante.
- Actionnement/remise en place des becs de distribution
- rotation du groupe infuseur.
- plein de marcs ; l'appareil attend jusqu'à l'actionnement manuel du micro de signalisation de plein.

DIVERS

Ce menu contient quelques sous-menus, dont l'utilisation est moins fréquente, qui permettent de contrôler les fonctions qui suivent.

IDENTITÉ D'APPAREIL

DATE INSTALLATION

Avec cette fonction on enregistre la date courante du système en tant que date d'installation.
La date est imprimée lors de l'extraction des statistiques.

PROGRAMMATION DU CODE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique à huit chiffres d'identification de la machine (par défaut à 0).

PROGRAMMATION DU CODE EXPLOITANT

Lorsque le display affiche la fonction "Code Exploitant" il est possible de changer le code numérique à six chiffres d'identification des groupes machines (par défaut à 0).

INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction "Initialisation" l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.
Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement du logiciel.
Toutes les données statistiques sont mises à zéro.
L'enfoncement de la touche de confirmation "↳" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Confirmation?". En appuyant une deuxième fois sur touche "↳" quelques paramètres sont demandés, et notamment :

"Modèle"

Il faut définir si l'appareil est un modèle Espresso ou Instant.

"Pays"

Ce paramètre se rapporte au type de dose de base pour les différentes sélections (p.e. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).
Les "pays" prévus, selon les modèles, sont les suivants : Italie, France, Espagne, Pologne, Angleterre et Allemagne.

"Layout"

Pour chaque modèle et type de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de faire son choix (les combinaisons prévues pour chaque layout sont indiquées dans le tableau des doses de sélections joint à la machine).

"Bidon"

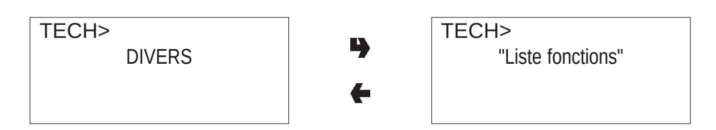
Permet de définir si l'alimentation hydrique est :
0 - à partir du réseau
1 - avec un réservoir interne
2 - avec deux réservoirs internes.
Si l'on valide les options, le message "Exécution" s'affiche pendant quelques secondes.

CODES EVADTS

Le protocole de communication EVADTS (European Vending Association Data Transfer System) prévoit deux codes pour identifier l'appareil et reconnaître le terminal de transfert des données :

CODE PASS

C'est un code alphanumérique (0-9 ; A-F) de quatre chiffres qui doit être identique à celui du terminal de transfert pour en permettre l'identification.
Une pression sur la touche de validation "↳" affiche le code comme "0000", indépendamment de la valeur effective ; lorsque l'on appuie sur la touche de modification "←" le premier chiffre se met à clignoter.



Les touches de défilement permettent de modifier la valeur (durant les opérations de modification, cette même valeur devient visible).
Lorsque l'on appuie sur la touche de validation "↳" le chiffre successif se met à clignoter.
Si l'on appuie sur la touche de validation "↳" après avoir modifié le quatrième chiffre, la valeur est mémorisée et "0000" apparaît de nouveau sur l'afficheur.

CODE SECURITY

C'est un autre code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVADTS. La programmation fonctionne comme pour le code "Pass".

Connexion

Cette fonction place l'appareil en attente de la connexion pour le prélèvement des données..

CONNEXION EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.

GESTION SETUP UP KEY

Up key -> distributeur

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sélectionner le fichier de setup depuis la liste qui apparaîtra à l'écran, à l'aide des touches de défilement ; si l'on confirme ensuite avec la touche de validation, le setup choisi sera chargé dans le distributeur.

Distributeur -> up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sauvegarder sur l'up key le fichier de setup avec la configuration présente à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : Brio 000.STP).

Éliminer

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de setup présents sur l'up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de setup présents sur l'up key introduite.

GESTION STATISTIQUES UP KEY

Distributeur -> up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sauvegarder sur l'up key le fichier de statistiques reportant toutes les données statistiques présentes à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : Brio000.STA).

Éliminer

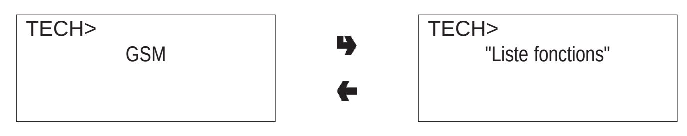
Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de statistiques présents sur l'up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de statistiques présents sur l'up key introduite.

GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation de panne frappant l'appareil ou des "pré-alarmes" indiquant "en épuisement", après un certain nombre (programmable) de distributions d'un produit donné.



L'appareil sur lequel le modem est installé peut également remplir les fonctions de "master GSM", soit de saisir et transmettre des données à partir des autres distributeurs raccordés en batterie.

CODE PIN

Cette fonction permet de programmer le code d'identification de la carte SIM (0000 par défaut) qui sera communiqué au modem GSM (en option) au moment de la mise en route de l'appareil.

PROGRAMMATION DES SEUILS

Cette fonction permet de définir le nombre de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné, après lequel il est nécessaire de signaler, via modem, une pré-alarme de "en épuisement".

RESET COMPTEURS

Cette fonction permet de mettre à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes. En appuyant sur la touche de confirmation "➥" les valeurs sont mises à zéro.

NUMÉRO EN BATTERIE

Le numéro en batterie (de 1 à 7) identifie de façon univoque les appareils configurés en tant que "slave GSM", c'est-à-dire qui envoyent les données à l'aide du modem de l'appareil "master".

Dans une batterie, le numéro 0 identifie l'appareil qui est directement raccordé au modem, soit le "master GSM".

Chapitre 3
ENTRETIEN

L’intégrité de l’appareil et la conformité aux normes des installations correspondantes devront être vérifiées, au moins une fois par an par du personnel qualifié.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Les opérations qui suivent doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit en ce qui concerne l'hygiène.

AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.
Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences ; elles ne sont fournies qu’à titre indicatif, étant donné qu’elles dépendent des conditions d’emploi (ex. dureté de l’eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).
Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d’entretien.
Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.
Afin d’éviter tout risque d’oxydation ou d’agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

Les jets d’eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l’appareil.

ENTRETIEN DU GROUPE EXPRESSO

Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.
L’entretien se fait de la manière suivante:

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 24);
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l’étagère;
- déposer le groupe café

Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement;
- enlever le piston de la traverse;
- déposer le filtre et le joint du piston.

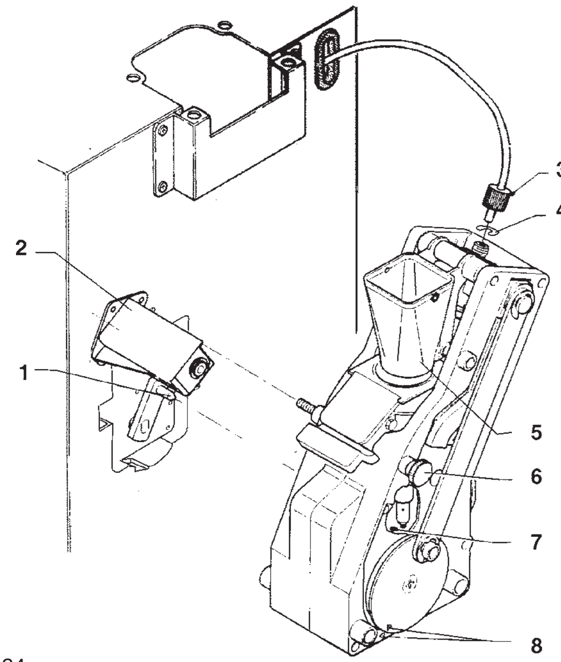


Fig. 24

1 - Axe de manivelle du moto-réducteur
2 - Réchauffeur chambre d'infusion (en option)
3 - Tuyau de raccordement à la chaudière
4 - Circlip d’arrêt piston supérieur
5 - Entonnoir café
6 - Poignée de blocage du groupe
7 - Circlip d’arrêt piston inférieur
8 - Encoches de repère

Démontage du filtre inférieur

- Desserrer les vis A et B pour ce qui est suffisant à dégager l'entonnoir café (voir fig. 24);
- retirer le circlip d’arrêt du piston inférieur;
- retirer le piston de la chambre d’infusion et démonter le filtre.

Plonger les pièces démontées pendant 20' environ dans une solution d’eau bouillante et de détersif pour machines à café.
Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l’ordre inverse prenant un soin particulier à ce que:

- le piston soit remis en place en respectant les encoches correspondantes à la dose de café choisie (voir paragraphe relatif);
- les deux encoches de repère coïncident parfaitement pour assurer la mise en place correcte du groupe café.

Important!!!

Veiller à ce que l’axe de la manivelle du moto-réducteur s’engage dans son logement.

NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Le distributeur de gobelets est conçu de façon à pouvoir être facilement démonté pour l'accomplissement des opérations d'entretien.
Il est possible de démonter sans outils chaque colonne du dispositif de mise en colonne des gobelets et l'anneau de décrochage.

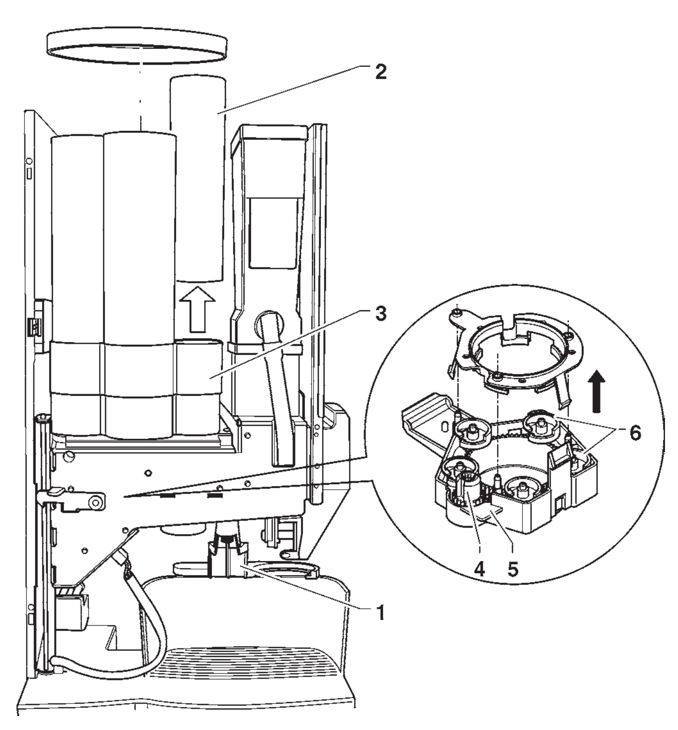
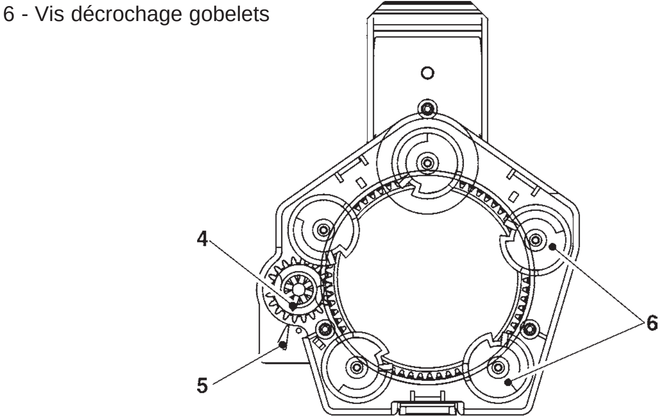


Fig. 25

1 - Bras de translation gobelet
2 - Colonne extractible
3 - Dispositif de mise en colonne des gobelets
4 - Engrenage commande micro
5 - Support vis
6 - Vis décrochage gobelets



L'anneau de décrochage des gobelets ne doit pas être ouvert pour effectuer un nettoyage normal.
S'il s'avérait nécessaire d'intervenir, veiller, durant la phase de remontage, à :

- aligner le cran présent sur l'engrenage de commande du micro-interrupteur avec la flèche du support des vis.
- respecter l'orientation des vis, comme indiqué en figure.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

Au moins toutes les années, ou plus fréquemment par rapport à l'utilisation de l'appareil et à la qualité de l'eau ò l'entrée, il faudra nettoyer et désinfecter complètement le circuit alimentaire de la manière suivante.

ASSAINISSEMENT

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tubes, doivent être déposés de l'appareil et puis désassemblés en pièces ;
- tous les résidus et pellicules visibles doivent être éliminés mécaniquement à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses ;
- les pièces doivent être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes ;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante ;
- Rincer abondamment et remonter les pièces.

Avant de remettre l'appareil en route, il faudra de toute façon répéter le déroulement de désinfection avec composants machine assemblés, ainsi qu'il est décrit dans le chapitre "Hygiène des circuits alimentaires".

NETTOYAGE RECIPIENTS A PRODUITS

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- Démonter les becs de sortie des produits et retirer les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude contenant un produit désinfectante et les essuyer soigneusement.

FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

CARTE EXÉCUTIONS

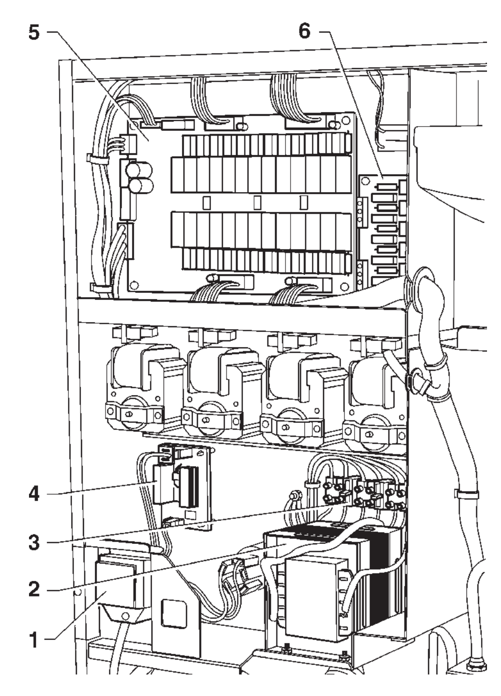
Cette carte (voir fig. 26) active, au moyen de relais, les utilisateurs à 230 V~. En outre, elle gère les signaux en provenance des cames et/ou micro-interrupteurs sur divers utilisateurs et contrôle la carte chaudière.
La carte est alimentée à 24 Vac.

Le logiciel de gestion de la carte est directement chargé (à travers RS232 ou UpKey sur l'UCT) sur le microprocesseur.

- LED vert (2) : clignote pendant le fonctionnement normal de la carte ;
- LED jaune (6) : s'allume en présence de 5 Vdc.
- LED rouge (3) : s'allume pendant le réinitialisation de la carte ;
- LED rouge (10) : indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière.

Fig. 26

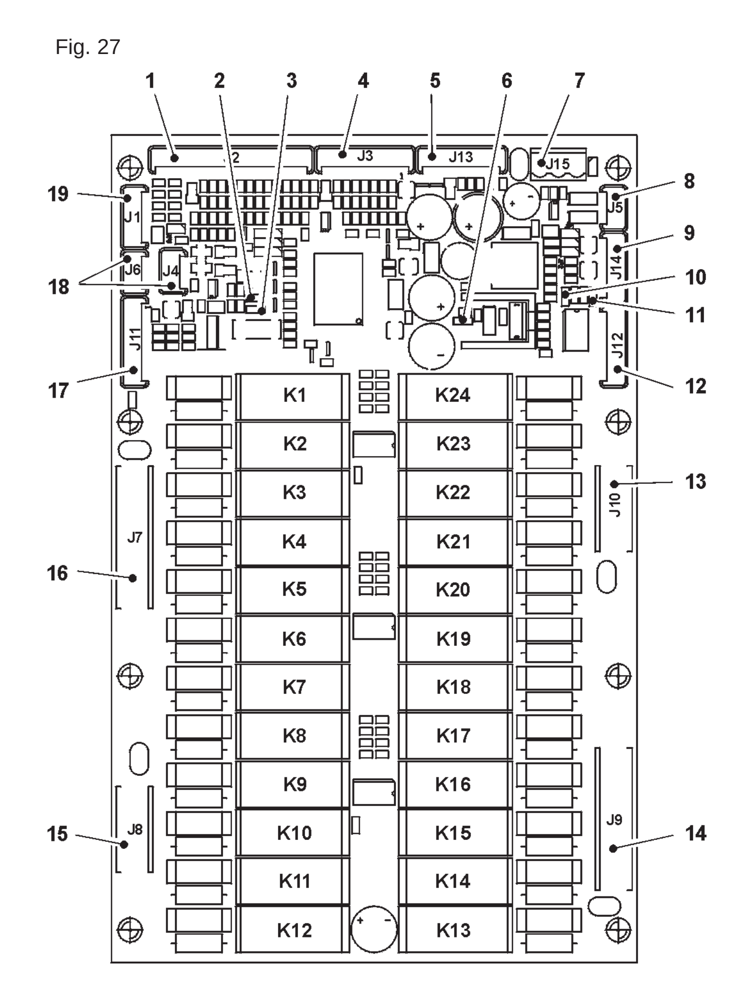
1 - Borne raccordement câble ligne
2 - Transformateur d'alimentation platines et monnayeur
3 - Fusibles de transformateur
4 - Carte triac réchauffement chaudière
5 - Carte exécutions
6 - Carte expansion



FONCTIONS RELAIS (voir schéma électrique)

		Espresso	Instant
K1	=	ESC	MD6
K2	=	MSB	MSB
K3	=	MSCB	MSCB
K4	=	MSP	MSP
K5	=	VENT	VENT
K6	=	LF	LF
K7	=	EVH2O	EVH2O
K8	=	M	MF4
K9	=	MF3	MF3
K10	=	MF2	MF2
K11	=	MF1	MF1
K12	=	MDZ	MDZ
K13	=	PM	PM
K14	=	ER	MF5
K15	=	E1	E1
K16	=	E2	E2
K17	=	E3	E3
K18	=	EEA	EEA
K19	=	Non utilisé	Non utilisé
K20	=	MAC	MD5
K21	=	MD4	MD4
K22	=	MD3	MD3
K23	=	MD2	MD2
K24	=	MD1	MD1

Fig. 27



1 - Signaux d'entrée
2 - LED vert
3 - LED rouge
4 - Non utilisé
5 - Connecteur pour programmation platine (RS232)
6 - LED jaune
7 - Alimentation carte (24 Vac)
8 - Non utilisé
9 - Sonde et contrôle pour la chaudière
10- LED rouge résistance de chaudière
11- LED rouge (Non utilisé)
12- Raccordement carte d'extension
13- Utilisateurs 230 V ~
14- Utilisateurs 230 V ~
15- Utilisateurs 230 V ~
16- Utilisateurs 230 V ~
17- Non utilisé
18- Raccordement "Can Bus"
19- Non utilisé

CARTE BOUTONS

Cette carte gère l'afficheur alphanumérique, les boutons de sélection et, à l'intérieur, la prise sérielle pour l'imprimante et les boutons de service.

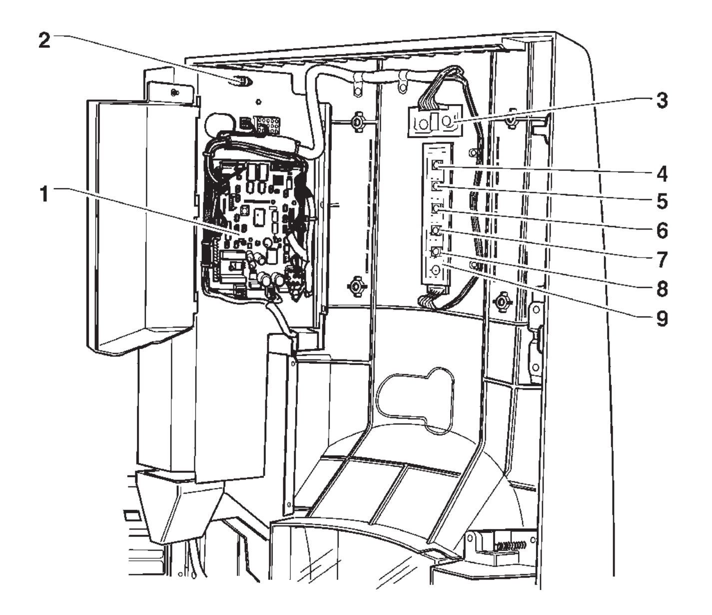


Fig. 28

1 - Carte UCT
2 - Prise sérielle RS232
3 - Carte afficheur
4 - Bouton déclenchement gobelets
5 - Bouton lecture statistiques
6 - Bouton remise à zéro pannes
7 - Bouton lavage mixers
8 - Bouton entrée dans programmation
9 - Carte boutons

CARTE U.C.T.

La carte U.C.T. (Central Process Unit) préside à la gestion de tous les utilisateurs prévus par la configuration maximum, gère les signaux en entrée depuis le clavier et depuis le système de paiement. Elle gère également les cartes exécution et l'afficheur.

Les LEDs, pendant le fonctionnement, fournissent les indications suivantes :

- LED vert (3) : clignote pendant le fonctionnement normal de la carte U.C.T. ;
- LED jaune (4) : s'allume en présence de 5 Vdc ;
- LED rouge (7) : il s'allume en cas de reset du logiciel.

Fig. 29

1	- J14 Alimentation monnayeurs MDB et BDV
2	- J15 Alimentation carte
3	- LED vert Run (DL2)
4	- LED jaune 5 Vdc (DL1)
5	- Non utilisé
6	- Non utilisé
7	- LED rouge reset UCT (DL3)
8	- J3 input/output
9	- J4 Non utilisé
10	- J17 connecteur Up Key
11	- J5 câblage RS232
12	- J6 Non utilisé
13	- J7 Can Bus
14	- Poussoir non utilisé
15	- J8 validateurs
16	- J9 Non utilisé
17	- J10 afficheur à cristaux liquides LCD
18	- J11 Pavé des touches
19	- J16 Input pavé des touches numériques (en option)
20	- J12 Monnayeur MDB
21	- Minidip de programmation monnayeurs (SW2)
22	- J13 Expansion BDV/EXE

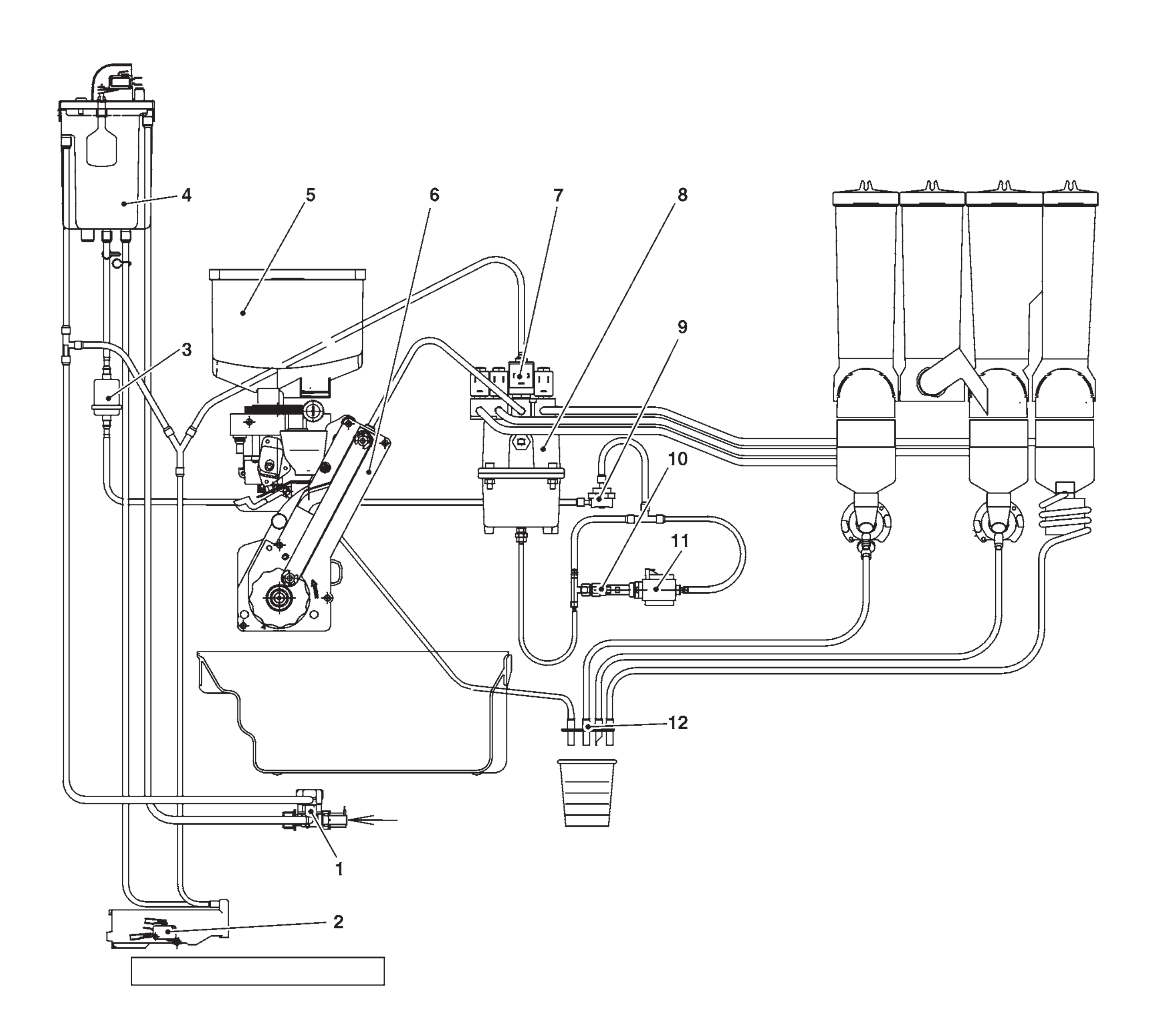
CONFIGURATION DES PLATINES ÉLECTRONIQUES

Les platines électroniques sont conçues pour être installées sur plusieurs modèles d'appareils.
En cas de substitution ou de modification des prestations de l'appareil, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes et de télécharger le logiciel approprié.

MISE A JOUR DU LOGICIEL

L'appareil est équipée de Flash EPROM pouvant être actualisées électroniquement.
A l'aide d'un programme spécial et d'un système approprié (Personal Computer, Up Keys ou similaires) on peut écrire le logiciel de contrôle machine de nouveau sans remplacer aucune EPROM.

CIRCUIT HYDRAULIQUE ESPRESSO

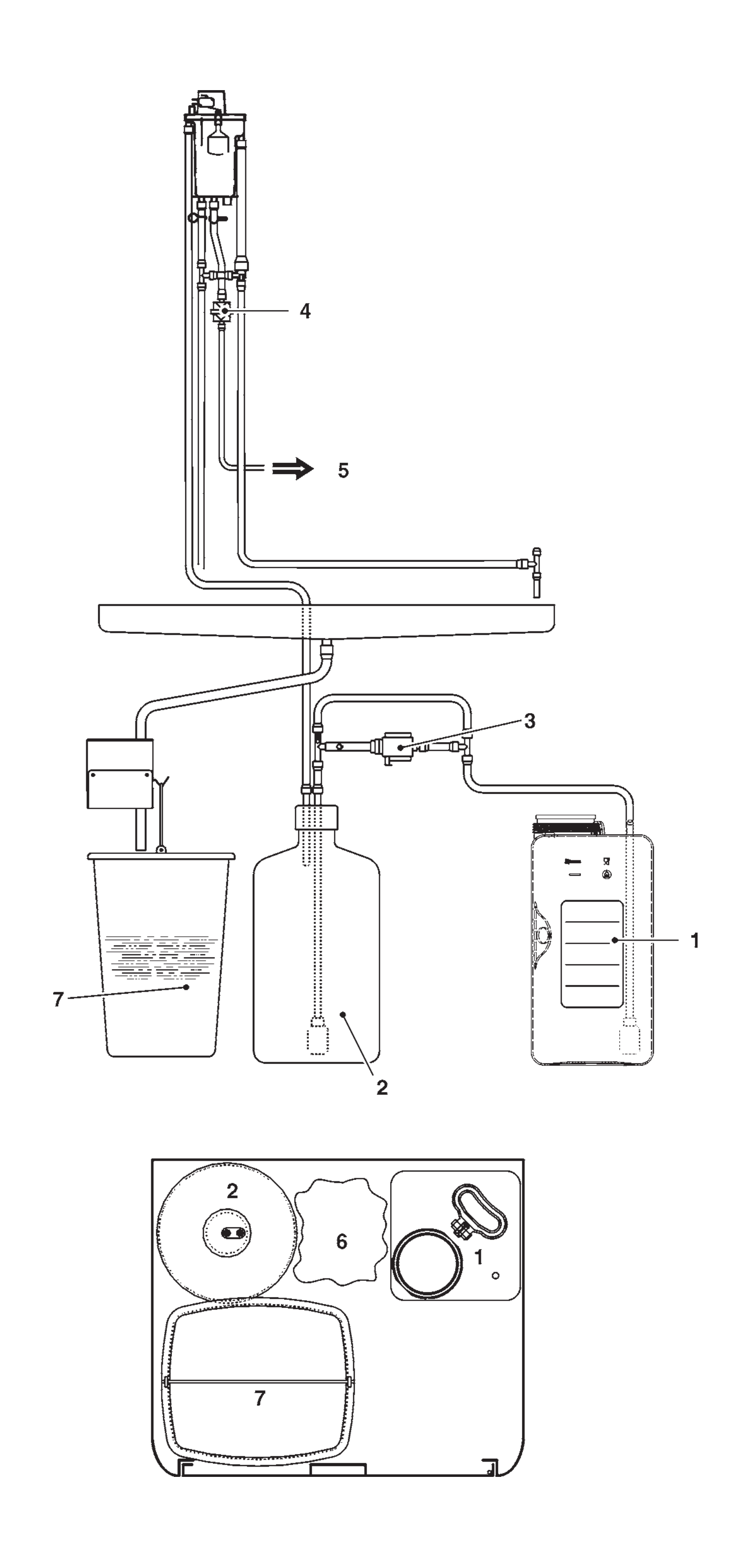


1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Flotteur de plein liquides
3 - Filtre mécanique
4 - Air-break
5 - Récipient du café en fèves
6 - Groupe d'infusion
7 - Ensemble des électrovannes
8 - Chaudière
9 - Compteur volumétrique
10 -By-pass
11 -Pompe à vibration
12 - Ensemble des becs de distribution

CIRCUIT HYDRAULIQUE

Meuble équipé

Alimentation automatique en eau et décalcificateur (en option)



1 - Réservoir eau
2 - Décalcificateur (en option)
3 - Pompe alimentation en eau
4 - Filtre mécanique
5 - Vers l’appareil
6 - Sachet marcs
7 - Seau fonds liquides

Resume menu de programmation

Les distributeurs peuvent travailler dans 3 différents états de fonctionnement :

- Service normal ;

- Menu du Chargeur ;

- Menu du Technicien.

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il est nécessaire d'appuyer sur la touche de programmation située sur la carte touches-poussoirs.

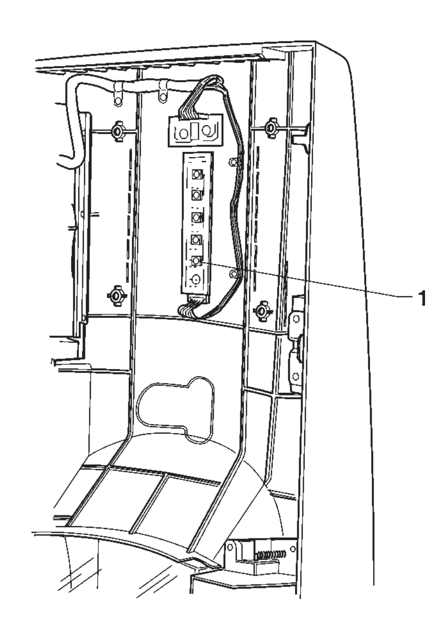
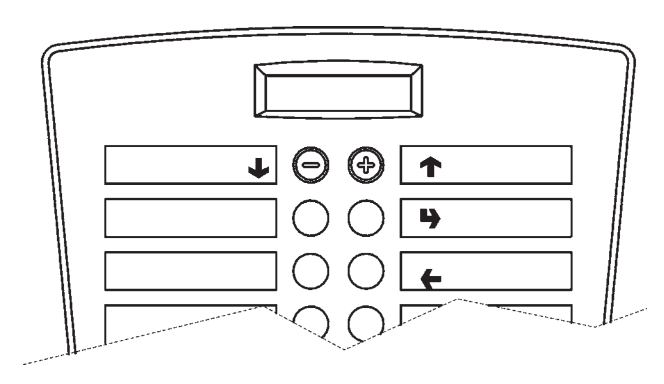


Fig. 30

1 - Bouton entrée programmation

Dès lors, l'appareil se place dans la modalité Menu du Chargeur.
Pour se déplacer à l'intérieur du menu, utiliser les touches montrées en figure :

Fig. 31



Touches de défilement UP (↑) and DOWN (↓)

Les touches de défilement UP and DOWN permettent de se déplacer d'une entrée à l'autre des menus de programmation qui se trouvent au même niveau et de modifier l'état d'habilitation ou la valeur numérique des fonctions

Touche de validation / envoi (↳)

La touche de validation/envoi permet de passer au niveau précédent ou bien de valider une donnée que l'on vient de saisir ou de modifier.

Touche de sortie (←)

La touche de sortie permet de revenir au niveau supérieur ou de sortir d'un champ de modification d'une fonction. Lorsqu'on a atteint le niveau le plus haut du Menu, une nouvelle pression sur cette touche permet de passer du Menu du Technicien au Menu du Chargeur et vice-versa.

Resume menu "Chargeur"

<u>1 - STATISTIQUES</u>

1.1 - IMP STATISTIQUES

1.1.1 - IMP. PARTIELLE

1.1.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

1.1.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

1.1.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

1.1.1.4 - IMP COMPT. PANN.

1.1.1.5 - IMP DONN. MONNAY

1.1.2 - IMPRESSION TOT.

1.2 - IMP STAT. RELAT.

1.2.1 - IMP. PARTIELLE

1.2.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

1.2.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

1.2.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

1.2.1.4 - IMP COMPT. PANN.

1.2.1.5 - IMP DONN. MONNAY

1.2.2 - IMPRESSION TOT.

1.3 - AFFICHAGE STAT.

1.3.1 - AFF. COMPT. SEL.

1.3.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

1.3.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

1.3.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

1.3.2 - AFF.COMPT.PLAGES

1.3.3 - AFF. COMPT. ESC.

1.3.4 - AFF.COMPT.PANNES

1.3.5 - AFF.COMPT. MONN.

1.3.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

1.3.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

1.4 - AFF. STAT. REL.

1.4.1 - AFF. COMPT. SEL.

1.4.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

1.4.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

1.4.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

1.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES

1.4.3 - AFF. COMPT. ESC.

1.4.4 - AFF.COMPT.PANNES

1.4.5 - AFF.COMPT. MONN.

1.4.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

1.4.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

1.5 - EFF. STAT RELAT.

1.5.1 - ANNULATION PART.

1.5.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.

1.5.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.

1.5.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.

1.5.1.4 - ANNUL. DON. MON.

1.5.2 - ANNULATION TOTAL

<u>2 - SET PRIX INDIV.</u>

2.1 - PRIX PLAGE 0

2.2 - PRIX PLAGE 1

2.3 - PRIX PLAGE 2

2.4 - PRIX PLAGE 3

2.5 - PRIX PLAGE 4



Resume menu "Chargeur"

<u>**3 - GESTION TUBES**</u>

3.1 - CHARGEMENT TUBE

3.2 - VIDAGE TUBES

<u>**4 - TEMP. CHAUDIERES**</u>

<u>**5 - TEST**</u>

5.1 - SELECTION COMPL.

5.2 - EAU SEULE

5.3 - POUDRE SEULE

5.4 - SANS ACCESSOIRES

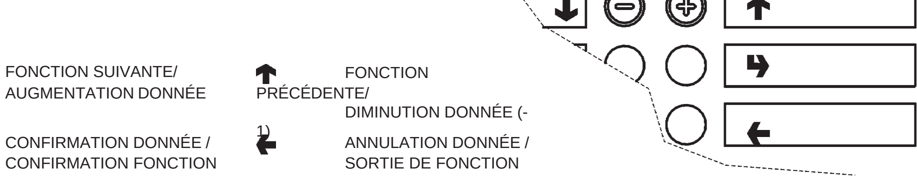
5.5 - ACCESSOIRES SEUL

<u>**6 - GSM**</u>

6.1 - RESET COMP.PREAL

<u>**7 - EVADTS**</u>

7.1 - CONNEXION



Resume menu "Technicien"

1 - PANNES

1.1 - LECTURE PANNES

1.2 - RESET PANNES

2 - SET PARAMETRES

2.1 - CASH

2.1.1 - PRIX

2.1.1.1 - SET PRIX INDIV.
2.1.1.1.1 - PRIX PLAGE 0
2.1.1.1.2 - PRIX PLAGE 1
2.1.1.1.3 - PRIX PLAGE 2
2.1.1.1.4 - PRIX PLAGE 3
2.1.1.1.5 - PRIX PLAGE 4

2.1.1.2 - SET PRIX GLOB.
2.1.1.2.1 - PRIX PLAGE 0
2.1.1.2.2 - PRIX PLAGE 1
2.1.1.2.3 - PRIX PLAGE 2
2.1.1.2.4 - PRIX PLAGE 3
2.1.1.2.5 - PRIX PLAGE 4

2.1.1.3 - PLAGES HORAIRES
2.1.1.3.1 -SET DATE-HEURE
2.1.1.3.2 -PLAGE HORAIRE 1
2.1.1.3.3 -PLAGE HORAIRE 2
2.1.1.3.4 -PLAGE HORAIRE 3
2.1.1.3.5 -PLAGE HORAIRE 4

2.1.2 - MONNAYEURS

2.1.2.1 - REGLAGE MONNAY.

2.1.2.2 - RENDU IMMEDIAT

2.1.3 - POINT DECIMAL

2.1.4 - MASTER SLAVE

2.1.4.1 - PARAMETRES

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLD

2.1.4.3 - REST.PRIX VIRT

2.1.4.4 - RESET SNAKKY SL

2.1.4.5 - MONITEURS SLAVE

2.2 - SELECTIONS

2.2.1 - SET EAUX

2.2.1.1 - DOSES EAUX

2.2.1.2 - SET MIXER
2.2.1.2.1 - SET DOSES
2.2.1.2.2 - SET MODALITE

2.2.1.3 - REGLAGE EV

2.2.1.4 - TEMPS RETOUR BEC

2.2.2 - SET POUDRES

2.2.2.1 - DOSES POUDRES

2.2.2.2 - TARAGE MOT. DOS.

2.2.3 - SET ACCESSOIRES

2.2.3.1 - SANS GOBELET

2.2.3.2 - ACTIVATION SUCRE

2.2.3.3 - ACTIV. PALETTE

2.2.4 - ETAT SELECTION

2.2.5 - BOUTONS SELECT.

2.2.6 - DISPOSITION SEL

2.2.7 - CODE PRODUIT

2.3 - PARAMETRES DA

2.3.1 - TEMP. CHAUDIERES

2.3.2 - BIDON

2.3.3 - CHAUFFAGE MIXER

2.3.4 - MIXER COOLING

2.3.5 - CYCLES RAPIDES

2.3.6 - CPT RAPPEL ADOUC

2.3.7 - PHOTOCELLULE

2.3.8 - TEMPS NEON

2.3.9 - TEMPS TASS. GOB.

2.3.A - ACT. BOUTON LAV.

2.3.B - ACT. LAVAGE AUTO

2.3.C - DEC. CYCLE

2.3.D - NUM. MAX CONTAT.

2.3.E - PREMOUTURE

2.3.F - TEMPS INFUSION

↓	FONCTION SUIVANTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)	↑	FONCTION PRÉCÉDENTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)
↳	CONFIRMATION DONNÉE / CONFIRMATION FONCTION	←	ANNULATION DONNÉE / SORTIE DE FONCTION

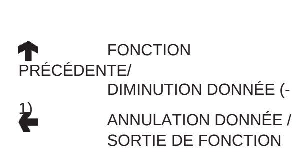
Resume menu "Technicien"

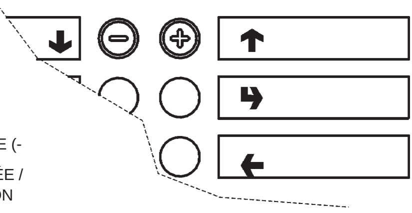
2.4 - DISPLAY

- 2.4.1 - LANGUE
- 2.4.2 - MESSAGGE PROMOT.
  - 2.4.2.1 - HABIL.MESS.PROM.
  - 2.4.2.2 - SET MESS. PROM.
- 2.4.3 - REGLAG.CONTRASTE

2.5 - PRESELECTIONS

- 2.5.1 - SANS GOBELET
  - 2.5.1.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.1.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.1.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.2 - EXTRA SUCRE
  - 2.5.2.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.2.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.2.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.3 - SUCRE
  - 2.5.3.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.3.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.3.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.4 - SUCRE -
  - 2.5.4.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.4.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.4.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.5 - SUCRE +
  - 2.5.5.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.5.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.5.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.6 - EAU +
  - 2.5.6.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.6.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.6.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.7 - EAU -
  - 2.5.7.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.7.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.7.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.8 - POUDRE +
  - 2.5.8.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.8.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.8.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.9 - POUDRE -
  - 2.5.9.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.9.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.9.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.A - POUDRE CAFE
  - 2.5.A.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.A.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.A.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.B - EXTRA LAIT
  - 2.5.B.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.B.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.B.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.C - JUG +
  - 2.5.C.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.C.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.C.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.D - JUG -
  - 2.5.D.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.D.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.D.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.E - MOKKA
  - 2.5.E.1 - ACTIVAT. SEL.
  - 2.5.E.2 - VARIAT. DOSE
  - 2.5.E.3 - VARIAT. DE PRIX





FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)

FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)

CONFIRMATION DONNÉE / CONFIRMATION FONCTION

ANNULATION DONNÉE / SORTIE DE FONCTION

Resume menu "Technicien"

2.6 - DIVERS

2.6.1 - JUG FACILITIES

2.6.2 - PASSWORD

2.6.2.1 - SET PASSWORD

2.6.2.2 - HABIL. PASSWORD

2.6.3 - ACTIV. MENU MANU

2.6.4 - ENERGY SAVING

2.6.4.1 - SET ENER. SAVING

2.6.4.2 - PARAM. EN.SAVING

2.6.5 - GRUPPO ES

2.6.6 - LAV. GRUPPO AUT.

3 - STATISTIQUES

3.1 - COMPTEUR ELECTR.

3.1.1 - AFFICH. COMPTEUR

3.1.2 - RESET COMPTEUR

3.2 - AFFICHAGE STAT.

3.2.1 - AFF. COMPT. SEL.

3.2.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

3.2.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

3.2.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

3.2.2 - AFF.COMPT.PLAGES

3.2.3 - AFF. COMPT. ESC.

3.2.4 - AFF.COMPT.PANNES

3.2.5 - AFF.COMPT. MONN.

3.2.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

3.2.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

3.3 - ANNULATION STAT.

3.3.1 - ANNULATION PART.

3.3.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.

3.3.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.

3.3.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.

3.3.1.4 - ANNUL. DON. MON.

3.3.2 - ANNULATION TOTAL

3.4 - AFF. STAT. REL.

3.4.1 - AFF. COMPT. SEL.

3.4.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

3.4.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

3.4.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

3.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES

3.4.3 - AFF. COMPT. ESC.

3.4.4 - AFF.COMPT.PANNES

3.4.5 - AFF.COMPT. MONN.

3.4.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

3.4.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

3.5 - EFF. STAT RELAT.

3.5.1 - ANNULATION PART.

3.5.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.

3.5.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.

3.5.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.

3.5.1.4 - ANNUL. DON. MON.

3.5.2 - ANNULATION TOTAL

3.6 - HABIL.COMP.ALLUM

3.7 - IMP STATISTIQUES

3.7.1 - IMP. PARTIELLE

3.7.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

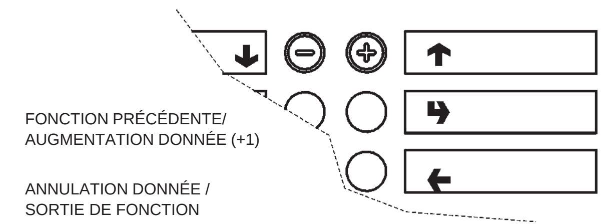
3.7.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

3.7.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

3.7.1.4 - IMP COMPT. PANN.

3.7.1.5 - IMP DONN. MONNAY

3.7.2 - IMPRESSION TOT.



↓	FONCTION SUIVANTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)	↑	FONCTION PRÉCÉDENTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)
↳	CONFIRMATION DONNÉE / CONFIRMATION FONCTION	←	ANNULATION DONNÉE / SORTIE DE FONCTION

Resume menu "Technicien"

3.8 - IMP STAT. RELAT.

3.8.1 - IMP. PARTIELLE

3.8.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

3.8.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

3.8.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

3.8.1.4 - IMP COMPT. PANN.

3.8.1.5 - IMP DONN. MONNAY

3.8.2 - IMPRESSION TOT.

4 - TEST

4.1 - TEST DISTRIBUT.

4.1.1 - SELECTION COMPL.

4.1.2 - EAU SEULE

4.1.3 - POUDRE SEULE

4.1.4 - SANS ACCESSOIRES

4.1.5 - ACCESSOIRES SEUL

4.2 - FONCTION SPECIAL

4.2.1 - ROTATION GROUPE

4.2.2 - DECLENCH. DOSE

4.2.3 - VIDANGE CHAUDIE.

4.2.4 - INSTALLAT. MANU.

4.3 - AUTOTEST

5 - DIVERS

5.1 - GESTION DA

5.1.1 - DATE INSTALLAT.

5.1.2 - PROG. CODE D.A.

5.1.3 - PROGR. COD.EXPL.

5.2 - INITIALIS. DB

5.3 - EVADTS

5.3.1 - M. DE PASSE

5.3.2 - CODE SECURITE

5.3.3 - CONNEXION

5.4 - UPKEY

5.4.1 - GESTION SETUP

5.4.1.1 - UPKEY -> DISTR.

5.4.1.2 - DISTR. -> UPKEY

5.4.1.3 - EFFACER

5.4.1.4 - EFFACER TOUT

5.4.2 - GESTION STAT.

5.4.2.1 - DISTR. -> UPKEY

5.4.2.2 - EFFACER

5.4.2.3 - EFFACER TOUT

5.4.3 - V.M. SELECTION

6 - GSM

6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALARMES GSM

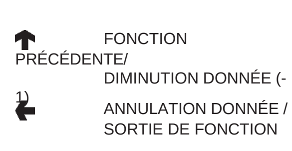
6.2.1 - SEUILS PREALLAR.

6.2.2 - RESET COMP.PREAL

6.3 - NUMERO BATTERIE



FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTATION DONNÉE (+1)



FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUTION DONNÉE (-1)

CONFIRMATION DONNÉE / CONFIRMATION FONCTION

ANNULATION DONNÉE / SORTIE DE FONCTION

LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
BDV	CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV	MF1-..	MIXERS SOLUBLES
BFL	DISJONCTEUR BAC EAUX USEES	MPU	MICRO DE MISE EN POSITION BECS
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE	MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MSV	MOTEUR DEPLACEMENT PLATEAU
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES	NTC	SONDE DE TEMPERATURE
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	P1-...	POUSSOIR DE SELECTION
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	PIP	POUSSOIR PROGRAMMATION
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	PL	POUSSOIR RINCAGE
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT	PM	POMPE
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PPO	POUSSOIR “PRIMING”
FREE	INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE	PS1-..	POUSSOIR SYRUP
ID	INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
IMSP	MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETTES	PST	POUSSOIR STATISTIQUES
IP	INTERRUPTEUR GENERAL	PSU	POUSSOIR DEPLACEMENT BECS
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D?EAU	RIS	RECHAUFFEUR GROUPE CAFE
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS	RS232	PRISE SERIELLE
JUG	INTERRUPTEUR “JUG FACILITIES”	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	SM2	CARTE D’EXTENSION
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	SP	PLATINE A POUSSOIRS
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES	STRC	CARTE DE TRIAC DE CHAUFFAGE CHAUDIE
LF	LAMPE	SUC	PLATINE UNITE CENTRALE
M	MOTEUR GROUPE CAFE	TR	TRANSFORMATEUR
MAC	MOULIN A CAFE	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES	TZ	CAPTEUR DE TASSE
MDB	CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB	UPS	PLATINE DU GROUPE DE FROID
MDTE	MOTEUR DOSEUR TE	VAR	VARISTOR
MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE	VENT	VENTILATEUR

1 2 3 4

A B C D E

J4
SM
1 2 3
5 9 1

J6 J7 J8 J9

FREE
VEND
JUG
1 0
2 20
3 70

J5 J4 J3 J2 J1 J17
1 9 5
RS232

SUC

J10 J11 J16
J12 MDB
J13 BDV
7 8 5 6 1 2

J15
6 7
24V
2A

J14
0 2
24V
4A

EX
6 1 4
0

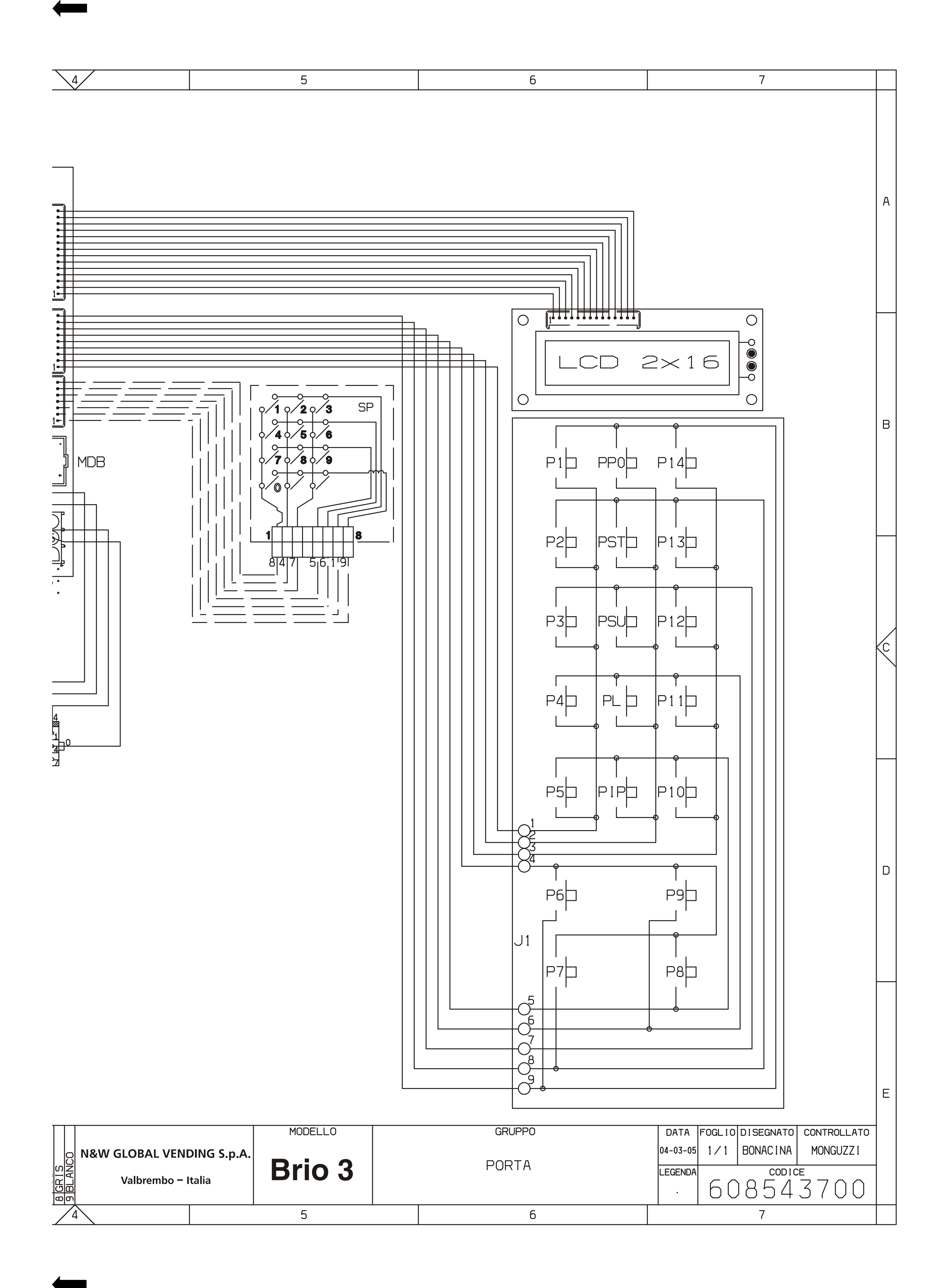
N&W GLOBAL VENDING S.P.A.

0	NERO	BLACK	NOIR	SCHWARZ	NEGRO
1	MARRONE	BROWN	MARRON	BRAUN	MARRON
2	ROSSO	RED	ROUGE	ROT	ROJO
3	ARANCIO	ORANGE	ORANGE	ORANGE	NARANJA
4	GIALLO	YELLOW	JAUNE	GELB	AMARILLO
5	VERDE	GREEN	VERT	GRUEN	VERDE
6	BLU AZZURRO	BLUE LIGHT BLUE	BLEU BLEU CIEL	BLAU HELLBLAU	OSCURO AZUL CLARO
7	ROSA VIOLA	PINK VIOLET	ROSE ROSE	ROSA LILLA	ROSA ROSA
8	GRIGIO	GREY	GRIS	GRAU	GRIS
9	BIANCO	WHITE	BLANC	WEISS	BLANCO

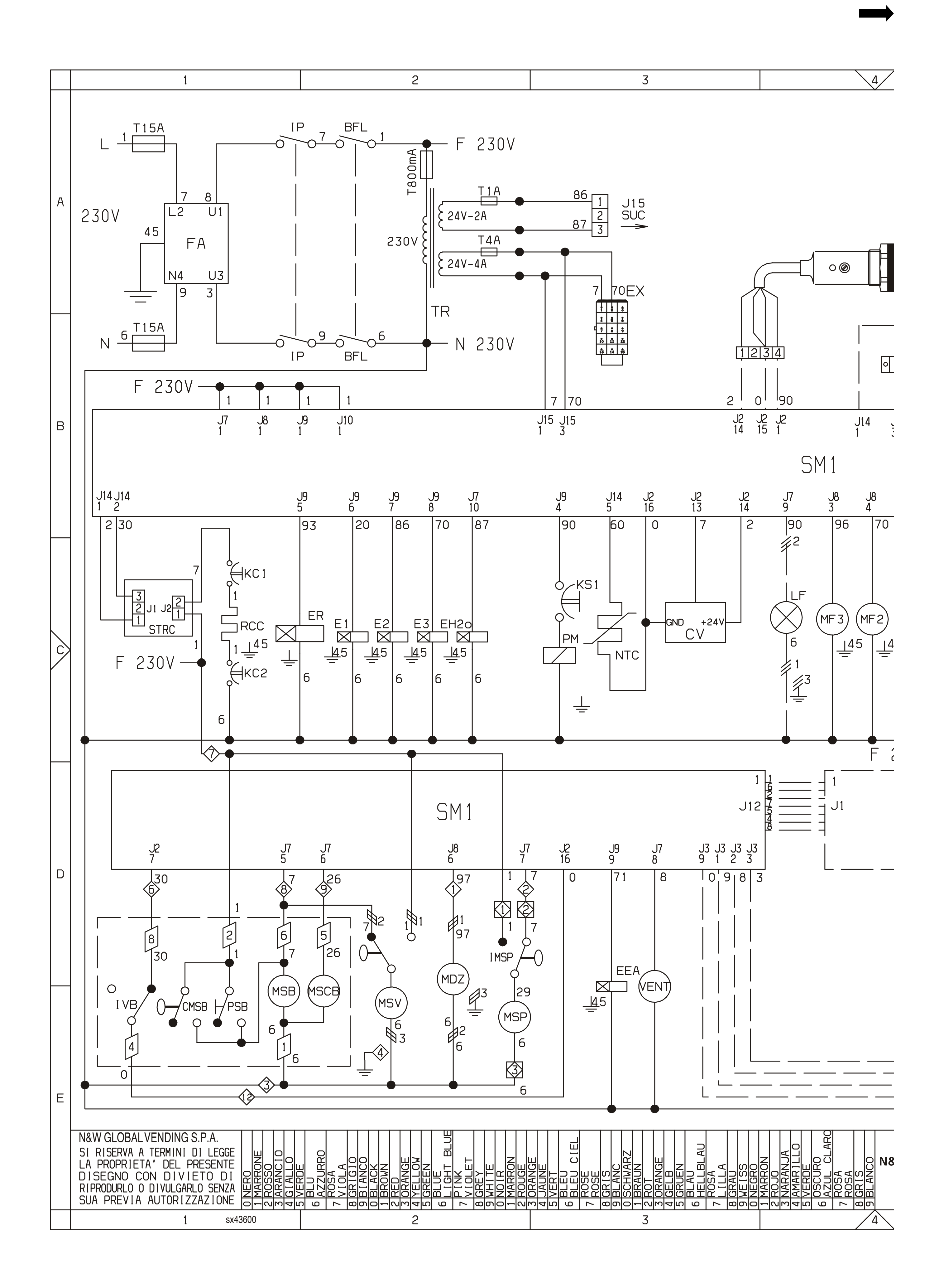
N&W

1 sx43700 2 3 4

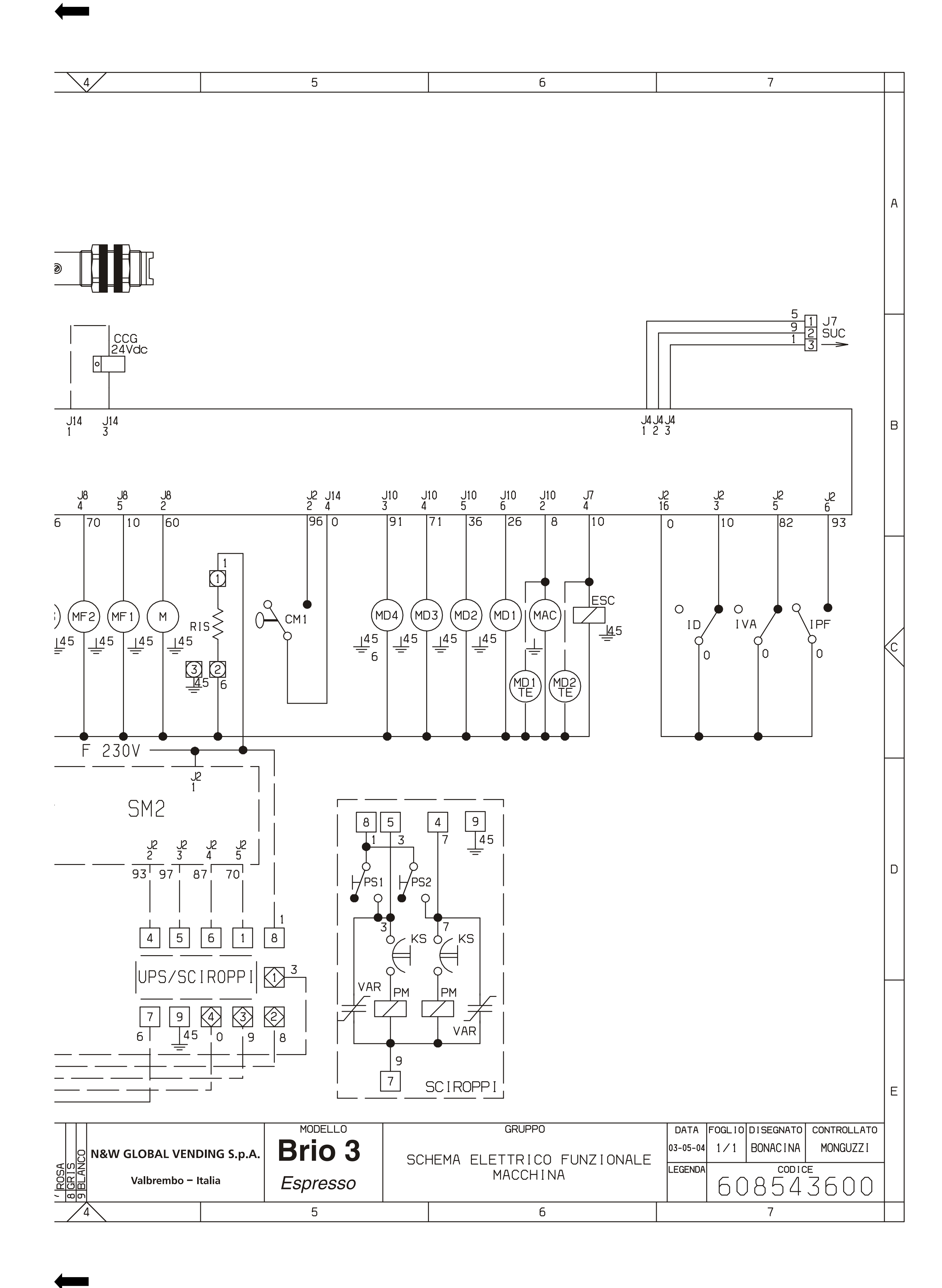




4
5
6
7
A
B
C
D
E
MDB
SP
LCD 2x16
P1
PP0
P14
P2
PST
P13
P3
PSU
P12
P4
PL
P11
P5
PIP
P10
P6
P9
J1
P7
P8
MODELLO
GRUPPO
DATA
FOGLIO
DISEGNATO
CONTROLLATO
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Valbrembo – Italia
Brio 3
PORTA
04-03-05
1/1
BONACINA
MONGUZZI
LEGENDA
CODICE
608543700
8 GRIS
9 BLANCO



1
2
3
4
A
B
C
D
E
T15A
L
230V
FA
L2
U1
N4
U3
45
N
IP
BFL
F 230V
N 230V
T800mA
T1A
T4A
24V-2A
24V-4A
230V
TR
J15
SUC
70EX
SM1
F 230V
J7
J8
J9
J10
J14
J15
J2
KC1
RCC
KC2
STRC
J1 J2
ER
E1
E2
E3
EH2o
KS1
PM
NTC
GND
+24V
CV
LF
MF3
MF2
J12
J1
J3
IVB
CMSB
PSB
MSB
MSCB
MSV
MDZ
IMSP
MSP
EEA
VENT
N&W GLOBALVENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
DISEGNO CON DIVIETO DI
RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE
0 NERO
1 MARRONE
2 ROSSO
3 ARANCIO
4 GIALLO
5 VERDE
6 BLU AZZURRO
7 ROSA VIOLA
8 GRIGIO
9 BIANCO
0 BLACK
1 BROWN
2 RED
3 ORANGE
4 YELLOW
5 GREEN
6 BLUE LIGHT BLUE
7 PINK VIOLET
8 GREY
9 WHITE
0 NOIR
1 MARRON
2 ROUGE
3 ORANGE
4 JAUNE
5 VERT
6 BLEU BLEU CIEL
7 ROSE ROSE
8 GRIS
9 BLANC
0 SCHWARZ
1 BRAUN
2 ROT
3 ORANGE
4 GELB
5 GRUEN
6 BLAU HELLBLAU
7 ROSA LILLA
8 GRAU
9 WEISS
0 NEGRO
1 MARRON
2 ROJO
3 NARANJA
4 AMARILLO
5 VERDE
6 OSCURO AZUL CLARO
7 ROSA ROSA
8 GRIS
9 BLANCO
sx43600



4
5
6
7
A
B
C
D
E
CCG
24Vdc
J14 1
J14 3
J4 1
J4 2
J4 3
5
9
1
1
2
3
J7
SUC
J8 4
J8 5
J8 2
J2 2
J14 4
J10 3
J10 4
J10 5
J10 6
J10 2
J7 4
J2 16
J2 3
J2 5
J2 6
6
70
10
60
96
0
91
71
36
26
8
10
0
10
82
93
MF2
MF1
M
RIS
CM1
MD4
MD3
MD2
MD1
MAC
ESC
MD1 TE
MD2 TE
ID
IVA
IPF
45
F 230V
J2 1
SM2
J2 2
J2 3
J2 4
J2 5
93
97
87
70
UPS/SCIROPPI
PS1
PS2
KS
VAR
PM
SCIROPPI
MODELLO
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Valbrembo – Italia
Brio 3
Espresso
GRUPPO
SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE
MACCHINA
DATA
03-05-04
FOGLIO
1/1
DISEGNATO
BONACINA
CONTROLLATO
MONGUZZI
LEGENDA
CODICE
608543600
ROSA
8 GRIS
9 BLANCO

EDITION 1 09 - 2005 CODE: H 259F 00

